

N°.....-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 de la Constitución Política en sus incisos 3) y 18) 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.
- ii. Ley General de Salud, N° 5395 de 30 de octubre de 1973 y sus reformas.
- iii. Ley Orgánica del Ministerio de Salud, N° 5412 de 8 de noviembre de 1973 y sus reformas.
- iv. Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, N° 6054 del 14 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, 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, sus reformas y su reglamento.
- vii. Ley de Protección Fitosanitaria, N° 7664 del 8 de abril de 1997, sus reformas y su reglamento.
- viii. Ley del Sistema Nacional de la Calidad, N° 8279 del 2 de mayo de 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.
- 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.
- 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.
- xii. Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y República Dominicana, Ley N° 7882, del 9 de junio 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 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 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 1º—Aprobar el siguiente Reglamento técnico:

RTCR____: Coliflor para Consumo en Estado Fresco

1. OBJETIVO Y AMBITO DE APLICACIÓN

Este reglamento técnico tiene por objeto definir las características de calidad, inocuidad, empaque y etiquetado de la coliflor en estado fresco de los tipos botánicos de la *Brassica oleracea* variedad Botrytis, nacional e importada destinada al consumo en el país.

2. REFERENCIAS

Costa Rica.1998. Decreto Ejecutivo N° 26829-MEIC, Gaceta N° 74 del 17 de abril de 1998. Modificación al Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. p. 14.

——. 1997. Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997. RTCR100:1997. Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. p. 2-6.

——. 1996. Decreto Ejecutivo N° 24907-MEIC, Gaceta N° 25 del 5 de febrero de 1996. NCR230:1995. Productos Hortícolas Frescos. Muestreo. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. p. 4-5.

3. DEFINICIONES

3.1 babosas: moluscos muy comunes en los jardines, huertas y lugares húmedos; nocturnas y muy importantes porque son huéspedes intermedios y eventualmente transmisores del parásito *Morerastrongilus-costaricenses*, el cual puede causar enfermedad en el ser humano.

3.2 decoloración: cambio de color de las inflorescencias ocasionada por sobremadurez en la cosecha, exposición al sol, temperaturas no óptimas de almacenamiento, contacto con el etileno y senescencia.

3.3 coliflor: para efectos de este reglamento se entiende por coliflor a las inflorescencias de los tipos botánicos procedentes de las *Brassica oleracea* variedad Botrytis.

- 3.4 daño por hongo:** lesión que se manifiesta como una mancha color gris o marrón pálido sin que se presente un ablandamiento del tejido, en las que pueden o no estar los micelios de los mismos.
- 3.5 daño por insecto:** lesión que afecta la integridad física de las inflorescencias, ocasionando cortes en las mismas, así como galerías, excrementos y telarañas.
- 3.6 daño mecánico:** destrucción de tejido causado por una manipulación inadecuada del producto durante la cosecha y poscosecha que se presenta como cortes, magulladuras y raspaduras.
- 3.7 flores abiertas :** señal de senescencia que se manifiesta cuando las partes que constituyen la inflorescencia se han expandido, dejando en general espacios libres y han perdido la condición de ser compactas.
- 3.8 limpia:** exenta de materias extrañas visibles, tierra y materias orgánicas.
- 3.9 pudrición:** destrucción de tejidos producida por microorganismos que se manifiesta como un tejido blando, manchas de color pardo o negro; que puede o no presentar olor desagradable y liberación de líquidos.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La coliflor puede presentarse de dos formas:

- a) **deshojada:** coliflor desprovista de hojas y de la parte no comestible del tronco, también puede presentar hojas tiernas de coloración verde pálido, enteras y pegadas a la inflorescencia.
- b) **coronada:** coliflor provista de un número suficiente de hojas para proteger la inflorescencia, las hojas deben ser sanas y podadas. El tronco debe ser cortado ligeramente por debajo de las hojas protectoras.

4.1 Requisitos mínimos

En todos los grados de calidad, sin perjuicio de las disposiciones especiales para cada uno de ellos y las tolerancias admitidas, las coliflores deben ser:

- 4.1.1** enteras, sanas y compactas.
- 4.1.2** consistencia firme.
- 4.1.3** limpias.
- 4.1.4** sin olor y sabor extraños.
- 4.1.5** color uniforme entre blanco y marfil o crema (no obstante se admitirán tipos de coloración claramente violeta o púrpura).

4.2 Clasificación

La coliflor se clasifica en tres grados de calidad según se define a continuación:

4.2.1 Grado de calidad 1°. Además de los requisitos mínimos y las formas de presentación anteriores, la coliflor de esta categoría no debe sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado según Tabla 1. De igual manera debe cumplir con las especificaciones de los numerales 5,6,7,8 de este reglamento.

4.2.2 Grado de calidad 2°. Además de los requisitos mínimos y las formas de presentación anteriores, la coliflor de esta categoría no debe sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado según Tabla 1. De igual manera debe cumplir con las especificaciones de los numerales 5,6,7,8 de este reglamento.

4.2.3 Grado de calidad 3°. Además de los requisitos mínimos y las formas de presentación anteriores, la coliflor de esta categoría no debe sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado según Tabla 1. De igual manera debe cumplir con las especificaciones de los numerales 5,6,7,8 de este reglamento.

5. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

5.1 Tolerancias de calidad.

Las tolerancias respecto a la calidad, se establecen para cada empaque, lote o embarque de producto no preempacado o preempacado, de acuerdo a lo establecido en este reglamento.

Tabla 1. Límites máximos de defectos permitidos

Defecto	GRADOS DE CALIDAD % máximo en número		
	1 ^a	2 ^a	3 ^a
Pudrición	1	1	2
Daño por hongo	1	2	3
Daño por insecto	1	2	2
Daño mecánico	2	3	4
Decoloración	1	3	4
Babosas	0	0	0
% máximo de defectos acumulados permitidos¹	5	9	13

¹ El porcentaje máximo de defectos acumulados permitidos, no corresponde a la suma aritmética de la totalidad de defectos, se refiere a un criterio estadístico y técnico.

5.2 Toma de muestra o muestreo. Téngase a lo dispuesto en el Decreto Ejecutivo N° 24907-MEIC NCR230:1995. Productos Hortícolas Frescos. Muestreo, Gaceta N° 25 del 5 de febrero de 1996.

6. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRE

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

6.1 De acuerdo al calibre, la coliflor se puede clasificar en los siguientes tamaños:

Tabla 2. Tamaños de la coliflor, según calibres permitidos

Tamaño	Pequeña	Mediana	Grande
Diámetro (cm)	Menos de 15	De 15 a 20	Mayor de 20

6.2 Tolerancias de calibre. Se admite para todos los tamaños un 10 por ciento en número de coliflores que no satisfaga con las exigencias respecto a lo que establece la Tabla 2 de calibres permitidos.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS CONTAMINANTES

7.1 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.

7.2 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.

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE

Se aplica 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 debe 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 humana.

9. ACONDICIONAMIENTO

9.1 La coliflor debe ser acondicionada de manera que esté protegida de contaminaciones y de condiciones adversas que afecten su calidad e inocuidad.

9.2 El contenido de cada embalaje, empaque o forma de presentación, debe ser uniforme, con coliflor de la misma calidad y tamaño, y estar completamente limpia de residuos, suciedades y contaminantes.

10. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO O ETIQUETADO

10.1 La coliflor que se comercialice preempacada debe cumplir con lo que establece la legislación para el etiquetado de alimentos preempacados. Debe además declarar:

Grado de calidad y tamaño.

10.2 La coliflor que no se comercialice preempacada debe cumplir con la siguiente información:

Origen del producto, 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.

10.3 Para la coliflor transportada no preempacada o preempacada, incluido la importada, la siguiente información debe aparecer en el documento que acompaña la mercancía:

Grado de calidad (primero, segundo o tercero), tamaño y origen del producto, con la leyenda PRODUCTO DE (país de origen).

10.4 En el caso que se quiera realizar una diferenciación de producto a través del tamaño de la coliflor, el mismo deberá ser declarado tomando como referencia lo establecido en la Tabla 2 de calibres permitidos de este reglamento.

Esta información se adicionará de acuerdo a lo establecido en los puntos 10.1, 10.2 y 10.3.

11. BIBLIOGRAFIA

11.1 Bolaños, A. 1991. Coliflor. Programa de Hortalizas, MAG. p. 323-326.
En: MAG. 1991. **Aspectos técnicos sobre cuarenta y cinco cultivos**

agrícolas de Costa Rica. Boletín Técnico N° 74. MAG, Dirección General de Investigación y Extensión Agrícola, San José, C.R. 560 p.

11.2 Carmona, G. 2001. **Rol de la temperatura en el almacenamiento de productos frescos.** www.mercanet.cnp.go.cr/calidad/postcosecha/guías-técnicas.

11.3 Mc Gregor, B. 1989. **Tropical Products Transport.** Agricultural Handbook Number 668, USDA, Office of Transportation. 148 p.

11.4 MEIC, MAG, CNP. 2003. **Estudio de caracterización de coliflor en campo.** MEIC, San José, C.R. Hojas mimeografiadas de campo.

11.5 México. 1982. **NMX-FF-049-1982 – Productos Alimenticios no Industrializados para Uso Humano-Hortalizas en Estado Fresco – Coliflor.** Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, México DF. 8 p.

11.6 PIMA-CENADA. 2003. **Guía N° 6 para el manejo de la coliflor (*Brassica oleracea* var *Botritys*) a comercializar en el CENADA.** PIMA-CENADA, San José, CR. 12 p.

11.7 PIMA-CENADA. 2001. **Comercialización Hortifrutícola en CENADA.** Manual de consulta. PIMA, CENADA, San José, C.R. 49 p.

11.8 Rodríguez, J.J.; Sáenz, A.; Marín, S.; Cerdas, M. M. 2003. **Determinación vida útil Coliflor (*Brassica oleracea* var *Botritys*) bajo dos condiciones de almacenamiento.** CNP, San José, C.R. Mimeografiado. 9 p.

Artículo 2º—Se debe restringir la comercialización e internamiento al país de la coliflor que no cumpla con las exigencias relativas a pudrición, según lo establecido en la Tabla 1, del apartado 5 de disposiciones sobre tolerancias.

Artículo 3º—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 4º— 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 5º— 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 6º—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.

Artículo 7º— Rige dos meses después de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, los días del mes de.... del año dos mil cinco.-

Publíquese.

ABEL PACHECO DE LA ESPRIELLA

Gilberto Barrantes Rodríguez
El Ministro de Economía,
Comercio.

Rodolfo Coto Pacheco
El Ministro de Agricultura Industria y
Ganadería.

María del Rocío Sáenz Madrigal
La Ministra de Salud.