

Reglamento Técnico RTCR 69:2.000. Cebolla Seca.

Nº 31255

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA, EL MINISTRO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO,

EL MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA, Y LA MINISTRA DE SALUD

En uso de las atribuciones que les confieren los artículos 140 incisos 3) y 18) y 146 de la Constitución Política; artículo 28 2b, de la Ley General de Administración Pública, Ley Nº 6227 del 2 de mayo de 1978, Ley del Sistema Internacional de Unidades, Nº 5292 de 9 de agosto de 1973, Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Nº 7472 de 20 de diciembre de 1994, Ley de Aprobación Tratado de Libre Comercio Estados Unidos Mexicanos-Costa Rica, Nº 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, Nº 7475 de 20 de diciembre de 1994, Ley de Protección Fitosanitaria, Nº 7664 de 2 de mayo de 1997, Ley General de Salud, Nº 5395 de 30 de octubre de 1973, Ley Orgánica del Ministerio de Salud, Nº 5412 de 8 de noviembre de 1973 y Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, Nº 6054 de 14 de junio de 1977.

Considerando:

1º—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.

2º—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.

3º—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.

4º—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.

5º—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.

6º—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 Nº 7472.

7º—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.

8º—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.

9º—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.

10.—Que el Gobierno de la República ha debido atender sendas solicitudes de revisión del Reglamento Técnico de la Cebolla Seca, RTCR 69:1999, las que se fundamentan, principalmente; en la consideración de que la disposición según la cual no se admite ningún grado de podredumbre, constituye una medida excesiva que no tiene similar en ningún otro país, al menos en cuanto a productos agrícolas frescos.

11.—Que para la atención de esas solicitudes, el Ministerio de Salud ha manifestado que la definición del margen de podredumbre en la cebolla es un asunto de parámetros de calidad y de ningún modo se puede justificar en razones sanitarias, pues no existe evidencia de consecuencias patógenas en las personas como consecuencia de la podredumbre en cebolla seca.

12.—Que por todas estas razones, ha sido necesario revisar los parámetros de calidad establecidos en el Reglamento técnico RTCR 69:1999: Cebolla Seca, para fijarlos en el nivel correcto, conforme con los criterios técnicos de los entes competentes y para adecuar los procedimientos de verificación y control de la calidad con los principios y normas de nuestro régimen jurídico. Por tanto:

Decretan:

Artículo 1º—Aprobar el siguiente Reglamento técnico: RTCR 69:2.000. Cebolla seca

1) OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN. 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) DEFINICIONES 2.1 Brotes: 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 Deformaciones o mellizas: todo bulbo que resulte doble.

2.6 Embarque: envío de mercancía por un mismo medio de transporte, el cual puede tener varias partidas o lotes.

2.7 Producto empacado o preempacado: producto almacenado en bolsas o arpillas o cualquier otra fibra natural o artificial.

2.8 Granel: es una cantidad de bulbos o trenzas que ocupan un volumen.

2.9 Lote: cantidad de bulbos o trenzas, de condiciones de calidad y calibre presumiblemente uniformes, que constituyen cada una de las fracciones en que se divide una partida.

2.10 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.

2.11 Porcentaje máximo en defectos permitidos: es el máximo de defectos permitidos en la muestra global, que es la muestra representativa del lote.

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, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica

3.1.4 estar exentos de materias extrañas visibles.

3.1.5 estar limpios, y

3.1.6 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 detalladas en los numerales 3, 4 y 5 y no sobrepase los límites de tolerancias ni el Porcentaje Máximo en defectos permitidos, definidos para esta categoría en la Tabla 2.

3.2.2 Categoría segunda (II). Es todo lote de cebolla que cumple con las especificaciones detalladas en los numerales 3, 4 y 5 y no sobrepase los límites de tolerancia ni el Porcentaje Máximo en defectos permitidos, definidos para esta categoría en la Tabla 2.

3.2.3 Categoría tercera (III). Es todo lote de cebolla que cumple con las especificaciones detalladas en los numerales 3, 4 y 5 y no sobrepase los límites de tolerancia ni el Porcentaje Máximo en defectos permitidos, definidos para esta categoría en la Tabla 2.

4) DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRE. El calibre se determina por su diámetro mayor en la sección ecuatorial del bulbo 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, 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	Segunda	Tercera
% máximo tolerado por defecto por unidad			
Hongo	1	1	2
Mecánico	1	1	2
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

5.1.2 Parámetros de calidad. 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:

5.1.3 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;

5.1.4 El tamaño de la raíz debe ser de 2 cm máximo; y

5.1.5 El brote interno debe tener como máximo un 50% con respecto al tamaño longitudinal del bulbo.

5.1.6 Cuando el brote interno ha emergido del bulbo, observándose a simple vista, se denominará brote externo.

5.1.7 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.

5.1.8 Daño por hongo. Se admitirán bulbos que presenten daño por hongo cuando la lesión afecte solamente la capa superficial (cáscara).

5.1.9 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 calibrado. 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 PRESENTACIÓN

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 se haya 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 debe cumplir con lo que establece la legislación para el etiquetado de alimentos preempacados, además debe señalar:

7.2 La cebolla que no se comercialice preempacada, incluyendo la trenza, 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 junto al producto de manera tal, que no induzca a error o engaño al consumidor.

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 (nombre del país de origen).

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 en la lista de estos compuestos y sus límites aprobados por la Comisión de Codex Alimentarius competentes, en relación con el producto objeto de este Reglamento.

9) DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS CONTAMINANTES

9.1 Residuos de plaguicidas. Los residuos de plaguicidas tolerados 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.

9.2 Otros contaminantes. Los agentes contaminantes tolerados 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, 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, enmendado en 1999).

Cuando se analice siguiendo los métodos apropiados de muestreo y examen, el producto deberá estar exento de microorganismos, parásitos o sustancias en cantidades que puedan afectar las características propias del producto o 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. - Costa Rica. Ministerio de Salud. Dirección de Registro y Controles. Unidad Técnica Especializada. Oficio DRC-UT-082-05-2000 de 29 de mayo del 2000 de la Dra. María de los Angeles Morales.

Artículo 2º—No se podrá restringir la comercialización e internamiento al país de cebolla seca que no cumpla con las características relativas a calidad y el calibre.

Artículo 3º—Se debe restringir la comercialización e internamiento al país de la cebolla seca que no cumpla con las exigencias relativas a podredumbre, según lo establecido en el punto 5.1.1, Tabla 2, del aparte 5 de Disposiciones sobre Tolerancias.

Artículo 4º—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 éste tenga definidos.

Artículo 5º—A toda persona que haciendo uso de este Reglamento, encuentre razón sustentada para pedir su revisión, se le solicita notificarlo sin demora al Ministerio de Agricultura y Ganadería, de Economía, Industria y Comercio o de Salud, aportando, de ser posible, la información correspondiente para hacer las investigaciones necesarias y tomar las previsiones del caso.

Artículo 6º—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, de Economía, Industria y Comercio y, 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—Se deroga el Decreto Ejecutivo N° 29119-MEIC-MAG-COMEX-S del 27 de noviembre del 2000, publicado en La Gaceta N° 233, Alcance N° 86 del 5 de diciembre del 2000.

Artículo 8º— Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los cinco días del mes de mayo del dos mil tres.