

**Reglamento Técnico Lechuga para Consumo en Estado Fresco  
N° 34100**

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 confiere el artículo 140 en sus incisos 3) y 18) y el artículo 146 de la Constitución Política; Ley General de Administración Pública, Ley N° 6227 artículos 27 inciso 1) y 28 inciso 2.b), del 2 de mayo de 1978; Ley del Sistema Internacional de Unidades, Ley N° 5292 del 9 de agosto de 1973, sus reformas y su reglamento; Ley General de Salud, Ley N° 5395 de 30 de octubre de 1973 y sus reformas; Ley Orgánica del Ministerio de Salud, Ley N° 5412 de 8 de noviembre de 1973 y sus reformas; Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, Ley N° 6054 del 14 de junio de 1977 sus reformas y su reglamento; Ley de Fomento a la Producción Agropecuaria FODEA y Orgánica del MAG, Ley N° 7064 del 29 de abril de 1987, sus reformas y su reglamento; Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley N° 7472 del 20 de diciembre de 1994, sus reformas y su reglamento; Ley de Protección Fitosanitaria, Ley N° 7664 del 8 de abril de 1997, sus reformas y su reglamento; Ley del Sistema Nacional de la Calidad, Ley N° 8279 del 2 de mayo de 2002; 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.

*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.
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 32 de la Ley N° 7472 Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor.
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:

### **Lechuga para consumo en estado fresco**

**1. Objetivo y ámbito de aplicación.** Este reglamento técnico tiene por objeto definir las características de calidad, inocuidad, empaque y etiquetado de la lechuga (*Lactuca sativa*) nacional e importada en estado fresco, destinada al consumo humano en el país.

### **2. Referencias**

2.1 Costa Rica. Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC, Reglamento Técnico NCR 143:1993. Metrología. Contenido Neto de Preempacados, y sus reformas, publicado en *La Gaceta* N° 132 del 13 de julio de 1993.

2.2 Costa Rica. Decreto Ejecutivo N° 24907-MEIC, NCR230:1995. Productos Hortícolas Frescos. Muestreo, publicado en *La Gaceta* N° 25 del 5 de febrero de 1996.

2.3 Costa Rica. Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, RTCR100:1997. Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, y sus reformas publicado en *La Gaceta* N° 91 del 14 de mayo de 1997.

### 3. Definiciones

3.1 **Babosas:** Moluscos nocturnos, comunes en los jardines, huertas y lugares húmedos; huéspedes intermedios y eventualmente transmisores del parásito *Morerastrongilus costarricensis*: el cual puede causar enfermedad en el ser humano.

3.2 **Daño por hongo:** Lesión en la que pueden o no estar presentes los micelios de los mismos, se presenta como manchas o puntos de diferentes colores: gris, blanco, café, anaranjado o negro; pudiendo ocasionar descomposición de los tejidos, cubriendo al menos una cuarta parte de la totalidad de la hortaliza.

3.3 **Daño por insecto:** Orificios circulares o irregulares de tamaño variable, que se presenta en las hojas y pueden encontrarse insectos o larvas de los mismos, este daño puede cubrir al menos una cuarta parte de la totalidad de la hortaliza.

3.4 **Daño mecánico:** Destrucción de tejido causada por una manipulación inadecuada del producto durante la cosecha y poscosecha, que se presenta como hojas quebradas, desprendidas y con raspaduras. Las áreas en donde ha habido un daño mecánico se oscurecen, este daño puede cubrir una tercera parte de la totalidad de la hortaliza.

3.5 **Lechuga:** Para efectos de este reglamento se entiende como lechuga a la hortaliza de hojas arrepollada o no de *Lactuca sativa*.

3.6 **Pérdida de Firmeza (deshidratación):** La pérdida de firmeza está asociada con la deshidratación y con la senescencia de la hortaliza; y se manifiesta marchitez en las hojas, sin frescura ni turgencia.

3.7 **Pudrición:** Destrucción de tejido producida por microorganismos generalmente bacterias, se manifiesta en los bordes de las hojas que se vuelven transparentes y puede o no presentar olor desagradable y liberación de líquidos.

3.8 **Quema de sol:** Lesión producida por efecto de los rayos del sol sobre las hojas, la cual inicialmente es de color crema y luego el tejido puede ser invadido por microorganismos que lo deterioran.

### 4. Disposiciones relativas a la calidad

4.1 **Requisitos.** En todos los grados de calidad, sin perjuicio de las disposiciones especiales para cada uno de ellos y las tolerancias admitidas, las lechugas deben ser:

4.1.1 De aspecto fresco, enteras, sanas e inocuas.

4.1.2 Limpias, sin olor y sabor extraños.

4.2 Clasificación. La lechuga se clasifica en dos grados de calidad según se define a continuación:

4.2.1 Grado de calidad 1°. Además de los requisitos anteriores, la lechuga 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 y 7 de este reglamento.

4.2.2 Grado de calidad 2°. Además de los requisitos anteriores, la lechuga 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 y 7 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**

Defectos	GRADOS DE CALIDAD % máximo en número	
	1 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>
Babosas	0	0
Daño por hongo	1	6
Daño por insecto	1	4
Daño mecánico	2	6
Pérdida de firmeza (deshidratación)	1	2
Pudrición	1	2
Quema de sol	1	3
<b>% máximo de defectos acumulados permitidos<sup>1</sup></b>	<b>3</b>	<b>8</b>

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 **Tolerancias del contenido neto.** Para cualquier tipo de empaque se permitirá una variación del 2,5 % en el contenido neto.

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

## 6. Disposiciones relativas a los contaminantes

6.1 **Residuos de plaguicidas.** Los residuos de plaguicidas permitidos para este producto, no rebasarán los límites máximos establecidos en el Decreto Ejecutivo N° 27630 MAG-MEIC-S RTCR 229:1996. Límites máximos de Residuos de Plaguicidas en Vegetales (*La Gaceta* N° 33 del 17 de febrero de 1999) y sus reformas. En su defecto serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobados por el Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas en relación con el producto objeto de este Reglamento.

6.2 **Otros contaminantes.** Los agentes contaminantes permitidos en este producto, no rebasarán los límites máximos establecidos por la legislación vigente del país. En su defecto, serán fijados por la lista de estos compuestos y sus límites recomendados por los Comités del Codex Alimentarius competentes.

**7. 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 no debe presentar microorganismos patógenos, parásitos o sustancias en cantidades que puedan afectar las características propias del producto o que puedan representar un peligro para la salud humana.

## **8. Acondicionamiento**

8.1 La lechuga debe ser acondicionada de manera que esté protegida de contaminaciones y de condiciones externas que afecten su calidad e inocuidad. El contenido de cada embalaje, empaque o forma de presentación, debe ser uniforme, con lechuga de la misma calidad.

## **9. Disposiciones relativas al mercado o etiquetado**

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

Grado de calidad (primera o segunda).

9.2 La lechuga que no se comercialice preempacada debe cumplir con la siguiente información:

Grado de calidad (primera o segunda).

Dicha información debe permanecer en un lugar visible junto al producto de manera tal, que no induzca a error o engaño al consumidor.

## **10. Verificación**

10.1 El Ministerio de Economía, Industria y Comercio fiscalizará lo establecido en el apartado 5 de Disposiciones sobre Tolerancias, y el apartado 9 de Disposiciones Relativas al Mercado o Etiquetado.

10.2 El Ministerio de Agricultura y Ganadería fiscalizará lo establecido en el apartado 6 de Disposiciones Relativas a los Contaminantes.

10.3 El Ministerio de Salud fiscalizará lo establecido en el apartado 7 de Disposiciones Relativas a la Higiene.

## **11. Bibliografía**

11.1 Brasil, Ministerio Agricultura y Abastecimiento del Gobierno del Estado Sao Paulo (CEAGESP). Programa Horti & Fruti, 4 p.

11.2 Cerdas, M.M.; Montero, M. 2004. Guías técnicas del manejo poscosecha de: Apio y Lechuga para el mercado fresco. San José, C. R., Imprenta Nacional, MAG, UCR, CNP, FITTACORI. 63 p.

11.3 Consejo Nacional de Producción, Estudio de Caracterización de lechuga: Cosecha Veranera 2005 para desarrollo de Reglamento Técnico. San José, Costa Rica. 16 páginas.

11.4 Consejo Nacional de Producción. Estudio de Caracterización de Lechuga: Cosecha Invierno 2005 para desarrollo del Reglamento Técnico. San José, Costa Rica. 19 páginas.

11.5 México 1982 NMX-FF-051-1982 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Productos Alimenticios no industrializados para uso humano-Hortalizas en estado fresco-Lechuga. p. 9.

11.6 Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 1986. Normas de calidad para hortalizas y frutas destinadas al mercado interior Publicaciones Agrarias, Pesqueras y Alimentarias. Madrid, España. p. 241-251.

11.7 Namesky, A. 1993. Post-recolección de hortalizas: hortalizas de hoja, tallo y flor. Vol I. Ediciones de Horticultura, España, 330 p.

11.8 PIMA-CENADA. 2001. Guía N° 4 para el manejo de lechuga (*Lactuca Sativa*) a comercializar en el CENADA. San José, Costa Rica, 12 p.

11.9 PIMA-CENADA. 2001 Comercialización hortifrutícola en CENADA. San José, Costa Rica, p. 13-14.

11.10 S Standard for grades of lettuce, effective december 1,1995, Reprinted-January 1997, 13 p.

Artículo 2º —Se debe restringir la comercialización e internamiento al país de la lechuga que no cumpla con las exigencias relativas 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, art. 112, art. 206 y en la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, art. 62 y en la Ley de Protección Fitosanitaria, artículos: 8 inciso c), 14, 15 y 82, los deberá cubrir el interesado.

Artículo 4º—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 5º—Los incumplimientos a la presente regulación serán sancionados, según sea el caso, de acuerdo con los artículos 57, 59, 60, 61 y 63 de la Ley de la Promoción al Consumidor y sus Reformas; 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 6º—Rige tres meses después de su publicación en el Diario Oficial *La Gaceta*.

Dado en la Presidencia de la República, San José, a los once días del mes de setiembre del año dos mil siete.