

F.A.O. F.A.O.



24 ENE. 2000

CERTIFICACION DE CALIDAD
DE PRODUCTOS
ALIMENTACION NO TRADICIONALES PARA
LA EXPORTACION

Informe Tecnico Final

San José, Costa Rica 1991

TCP/COS/8955 (A)



10 OCT. 2000

CERTIFICACION DE CALIDAD
DE PRODUCTOS
ALIMENTICIOS NO TRADICIONALES
PARA LA EXPORTACION

INFORME TECNICO FINAL

San José, Costa Rica 1991

CONSULTOR: Vicente Mañes Fortich

11 19805

I N D I C E

Pág.nº

1.	INTRODUCCION.	1
2.	PERFIL DEL PROYECTO.	2
2.1.	OBJETIVOS DE LA ASISTENCIA.	2
2.2.	APORTACION DE LA FAO.	3
	a) Consultores.	3
	b) Viajes de estudios.	7
	c) Equipo y materiales.	8
2.3.	CONTRIBUCION DE LAS AUTORIDADES COSTARRICENSES.	8
3.	RESULTADOS Y CONCLUSIONES.	9
3.1.	ACTIVIDADES Y SITUACION DEL PROYECTO.	9
3.1.A.	NORMAS DE CALIDAD COMERCIAL.	10
3.1.B.	CURSO DE FORMACION DE PROFESIONALES EN PRODUCTOS FRESCOS.	13
3.1.C.	CURSO DE FORMACION DE PROFESIONALES EN PRODUCTOS PROCESADOS.	14
3.1.D.	SISTEMA DE ACREDITAMIENTO DE LABORATORIOS Y TALLER SOBRE AUDITORIAS DE CALIDAD ANALITICA.	15
3.1.E.	ORGANIZACION BASICA DEL SISTEMA: ESTRUCTURA	16
	A. CONCEPTOS FUNDAMENTALES.	16
	1. Objetivos del Sistema de Certificación.	16
	2. Sistema Mixto.	17
	3. Certificación voluntaria.	18
	4. Términos de la certificación.	19
	5. Símbolos y distintivos del sistema.	19
	6. Documentación.	20

B. ESTRUCTURAS.	20
1. Centros de Inspección.	20
2. Centros de Inspección de productos.	21
3. Calendario de iniciación del programa.	22
4. Organigrama.	23
5. Presupuesto de infraestructura inicial.	23
6. Gastos operacionales anuales.	23
7. Volumen de cajas de exportación.	24
8. Costo de la certificación de calidad / por unidad de envase.	24
C. ESTRUCTURA DEL SISTEMA A MEDIO PLAZO.	24
D. PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS.	25
I. RESUMEN.	26
II. CONCLUSIONES.	29
4. RECOMENDACIONES.	31
A. A corto plazo.	31
B. A medio plazo.	32
5. ANEXOS.	

1. INTRODUCCION:

Ante las recomendaciones emanadas de la III Reunión del Comité Coordinador del Codex Alimentarius para América Latina y El Caribe, celebrada en la Habana (Cuba) en 1984 y reconociendo la necesidad existente en el país de establecer un Sistema de Control de Calidad Integrado de los Alimentos para reforzar la protección de la salud de la población y disminuir los rechazos de los productos de exportación, el Gobierno de Costa Rica decidió solicitar la asistencia técnica de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en marzo de 1985.

Como consecuencia de esta solicitud, durante los meses de abril y mayo de 1986 se realizó un "Seminario Nacional sobre Control de Calidad Integrado de Alimentos", en el cual se fijaron las responsabilidades de los diferentes sectores, mediante la distribución de funciones. Dentro de las funciones correspondientes a la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medidas, se decidió realizar el presente proyecto, tendiente a incrementar, a corto plazo, la exportación de productos nacionales, mediante un mejoramiento de la calidad y el establecimiento de un sistema de certificación de calidad dentro del marco del Plan Nacional de Desarrollo de Costa Rica.

Asimismo, el Mercado Común Centroamericano (MCC) creado en 1960, registró la incorporación de Costa Rica tres años más tarde, siendo esta área económica el principal mercadeo para la oferta costarricense de productos no tradicionales. Sin embargo, las dificultades que a partir de los 80 enfrentaban los países del área, unidas a las restricciones que implica el aumento de la deuda externa, hicieron evidente la necesidad de reducir la dependencia de Costa Rica de los productos y mercados tradicionales. Así, se comprendió que el desarrollo del país dependía de la eficiencia con que se lograra aprovechar las ventajas del comercio internacional y, por ende, se enfatizó la necesidad de promover las exportaciones no tradicionales a terceros países, quedando el MCC como un área prácticamente residual.

Debemos señalar, que la industria alimentaria de Costa Rica tiene una importancia muy especial dentro de los planes estratégicos de desarrollo económico del país, en la medida que ella es posiblemente la industria que más materia prima nacional utiliza, siendo éste un factor de gran importancia por cuanto aumenta los beneficios que se derivan de su exportación y abre un mercado permanente a los productos nacionales de esas materias primas. Hasta hace algunos años, Costa Rica vivió una situación de ser un exportador neto de materias primas, al tiempo que importaba productos industrializados.

Actualmente se ha cambiado la situación mediante una mayor industrialización de los productos agrícolas, pecuarios y pesqueros costarricenses, lo que ha supuesto una disminución de las importaciones y un incremento de las exportaciones de producto terminado a diferentes países.

Por otra parte, el incremento de la producción de alimentos no tradicionales, unido a una nueva dirección de la estrategia exportadora costarricense, principalmente a los Estados Unidos y Europa, ha supuesto la existencia de nuevos obstáculos, una de las cuales ha sido el rechazo de productos por no cumplir con las normas de calidad de los países receptores, lo que ha supuesto al sector exportador de Costa Rica el sufrir considerables pérdidas económicas. Por ello se demuestra la necesidad de establecer un mayor control para los productos de exportación por parte del Estado.

En base a esta problemática se solicitó a la FAO asistencia técnica para la implementación del Proyecto de Cooperación Técnica COS/8955 (A), bajo la denominación "Certificación de Calidad de Productos Alimenticios no Tradicionales para la Exportación".

El proyecto comenzó el 19 de noviembre de 1989 terminando el 16 de mayo de 1991, siendo la contribución de la FAO de 200.000 \$EE.UU.

2. PERFIL DEL PROYECTO

2.1 OBJETIVOS DE LA ASISTENCIA

Fortalecer las bases para lograr el incremento de las exportaciones de productos alimenticios no tradicionales, a terceros mercados, como un factor coadyuvante al desarrollo socioeconómico del país.

Específicamente:

- Ejercer un control sobre los aspectos que presentan mayor problema en la calidad de los productos alimenticios para la exportación.
- Estructurar los sistemas de inspección y certificación de la calidad de productos prioritarios.
- Integrar un servicio de laboratorio capaz de ofrecer asistencia a diversas instituciones públicas y privadas.

2.2 APORTACION DE LA FAO

En el Proyecto de Cooperación Técnica COS/8.955 (A), las aportaciones realizadas por FAO han sido las siguientes:

a) Consultores:

Seis consultorías especializadas en los diferentes aspectos de la Administración de Programas de Certificación se han desarrollado desde la iniciación del proyecto en noviembre de 1989 hasta mayo de 1991.

- La primera de las cuales se refiere a la administración de programas de certificación de productos alimenticios no tradicionales para la exportación.

Los términos de referencia de esta consultoría incluyen el análisis de los procedimientos seguidos para la exportación de productos alimenticios no tradicionales, así como las principales causas de rechazo.

En base a este análisis se prepara un programa de certificación orientado a cubrir las necesidades nacionales, así como los criterios que se aplican en mercados tradicionales prioritarios.

Esta consultoría se realiza en los períodos comprendidos entre el 19 de noviembre y el 16 de diciembre de 1989 y entre el 16 y el 19 de enero de 1990.

- La segunda consultoría incluye en los términos de referencia complementar la preparación del programa de certificación diseñada para cubrir las necesidades del gobierno y asesorar a la contra parte nacional.

Asimismo, organizar un taller con la participación del Ministerio de Economía Industria y Comercio, Ministerio de Agricultura y Ganadería y otras agencias gubernamentales, instituciones de investigación e industrias para asegurar la cooperación y coordinación en la implementación del programa.

La consultoría se desarrollo en el período comprendido entre el 25 de febrero y el 28 de marzo de 1990.

- La tercera misión se lleva a efecto bajo los términos de referencia que se detalla:

- * Estudiar conjuntamente con las distintas Cámaras y Asociaciones los productos a los que en un principio debe realizarse la certificación de calidad.
- * Elaborar en coordinación con las autoridades nacionales las normas de calidad que en un principio van a ser objeto de certificación.
- * Capacitar a los profesionales del servicio en el control de calidad de alimentos en los siguientes aspectos:
 - . Certificación de calidad de las exportaciones.
 - . Aplicación de la norma general de inspección.
 - . Interpretación y aplicación de las normas de calidad de los productos sujetos a certificación de calidad.
 - . Asistir técnicamente a los exportadores informándoles de la inspección de calidad en general y la de cada producto en particular.
 - . Estudiar con CINDE y Cámaras de Exportadores el logotipo a utilizar como certificado de control de calidad.

La consultoría se ha llevado a cabo en los períodos comprendidos entre los días 9 de marzo y 8 de abril en San José, entre los días 16 y 17 de abril en la oficina del consultor y entre los días 23 y 28 de abril en Roma, todos ellos, de 1990.

- La cuarta misión se desarrollo en dos partes, encargándose la primera de los siguientes objetivos:

- * Desarrollar una relación de la infraestructura actual de los laboratorios que estén efectuando o puedan realizar el control de calidad de productos frescos y procesados con potencial de exportación.

- * Proponer la vía por la cual la Oficina de Normas y Unidades de Medidas ejerzan las funciones que le marcan los ordenamientos jurídicos respecto al control de calidad de estos productos.
- * Fijar el perfil de un curso de capacitación para profesionales, tendiente a incrementar su capacidad en el área de certificación, control y garantía de calidad en laboratorio y el Sistema Nacional de Acreditamiento.

Esta primera parte se realizó en San José de Costa Rica del 5 al 25 de abril de 1990.

La segunda parte de esta misión tuvo los siguientes términos de referencia:

- * Revisar las listas de equipos y materiales adquiridos para el proyecto.
- * Capacitar a un grupo de profesionales nacionales en el sistema de acreditamiento de laboratorios y de auditorías de calidad analítica.

Esta consultoría se desarrolló entre el 16 de noviembre y el 15 de diciembre de 1990.

- La quinta consultoría se realizó de acuerdo a los términos de referencia fijados, que comprende las siguientes funciones:

- * Revisar las disposiciones legales sobre dotaciones mínimas de los lugares de inspección de frutas y hortalizas frescas de exportación.
- * Preparar y conducir el entrenamiento de un grupo de profesionales y técnicos en la inspección, muestreo y control de calidad de acuerdo con las normas establecidas, de las siguientes frutas y hortalizas frescas de exportación: melón, fresa, espárrago verde, piña, mango, plátano verde, papaya, coco en nuez, jengibre fresco, yuca fresca parafinada, tiquisque y chayote.
- * Proporcionar asesoría a los sectores exportadores sobre normalización, inspección y control de calidad de los productos arriba mencionados.

- * Revisar el listado de equipo y materiales de muestreo solicitado por la contra parte nacional.

Esta consultaría se desarrolla en los períodos comprendidos entre el 14 de octubre y 27 de noviembre y del 9 al 13 de diciembre, todos ellos de 1990.

- La sexta consultoría se realiza de acuerdo a los siguientes términos de referencia:

- * Revisión de la situación actual en materia de inspección y muestreo de alimentos procesados para la exportación, y evaluación de necesidades de capacitación.
- * Preparar y conducir la capacitación de un grupo de inspectores del sector público y privado que actuaran posteriormente como entrenadores en inspección básica de alimentos, muestreo y certificación de alimentos enlatados de exportación.
- * Revisar la lista de equipo de muestreo preparado por la contraparte nacional.
- * Proporcionar asistencia en problemas específicos detectados durante la inspección de estos productos.

Se solicitó además, durante el "briefing" en Roma la elaboración de un proyecto de continuación al actual, basado en los logros ya conseguidos.

Esta consultoría se desarrolló del 19 de enero al 21 de marzo de 1991.

- La séptima y última consultoría correspondiente a la segunda misión en certificación de calidad de productos alimenticios no tradicionales para exportación, comprende los siguientes términos de referencia:

- * Evaluar las acciones realizadas para implementar el Servicio de Certificación de productos alimenticios no tradicionales.
- * Revisar los decretos, diagramas, manuales de operación y otros instrumentos necesarios para la operación del sistema y hacer ajustes necesarios.

- * Supervisar acciones de certificación que sean realizados por el Servicio durante su estadía en el país.
- * Evaluar el proyecto y preparar el informe final del mismo incluyendo recomendaciones hechas por los diversos consultores y un proyecto de mediano plazo para consolidar el Sistema.
- * Preparar un borrador de la relación final del proyecto siguiendo las normas PCT.

Asimismo, se solicitó complementar el "Proyecto de Continuación" elaborado por el anterior consultor.

Esta consultoría se realizó del 7 de abril al 8 de mayo y del 12 al 15 de mayo de 1991.

Todos los consultores han elaborado un informe mecanografiado de su misión incluyendo recomendaciones para acciones futuras.

b) Viajes de estudios:

La contraparte del Proyecto, Licenciada María E. Chacón M., Directora de la ONNUM, realizó viajes de estudio de un mes de duración a Italia, España y Chile (julio 1990).

En España tuvo ocasión de conocer el Servicio encargado de la certificación de calidad en el comercio exterior y que es el Servicio Oficial de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior (SOIVRE) tanto en sus Servicios Centrales en Madrid, como los Centros de Inspección de Comercio Exterior de Figueres, Barcelona, Valencia y Alicante.

En Chile contacto con la Fundación Chile que es una de las entidades acreditadas en la certificación de calidad, visitando en Santiago de Chile el Ministerio de Salud y Cámara de Exportadores.

Asimismo, la Dra. Maare Siirak Mets de la ONNUM realizó un viaje a España durante los días del 18 al 30 de noviembre de 1990. Visitó la Subdirección General de Control, Inspección y Normalización de Comercio Exterior en Madrid y los Centros de Inspección de Valencia, Alicante y Granada.

Presenció la inspección de mercancías tanto en la exportación como en la importación, y pudo observar el trabajo realizado por los Laboratorios del SOIVRE.

Durante 15 días, en enero pasado, estuvo en Washington el Dr. Rigoberto Blanco, visitando las Oficinas Centrales de la FDA y USDA, así como, los Laboratorios Centrales y de Baltimore de la FDA. Su misión fue básicamente el estudio con dichos organismos de la acreditación de laboratorios, explicándoles el sistema que se estaba intentando establecer en Costa Rica. También se estudio la posibilidad de adiestramiento de personal costarricense en los laboratorios de dichos organismos.

c) Equipo y materiales

En el presupuesto del Proyecto se asignaron a los capítulos que se detallan las siguientes cantidades:

Gastos generales de la operación	12.000	\$EEUU
Materiales y suministros	15.000	\$EEUU
Equipo	30.000	\$EEUU

En el anexo 0 se detalla la lista del equipo recibido y una lista parcial del material pendiente de recibir a través del proyecto. Durante la última misión no fue posible constatar el monto de los gastos realizados a la fecha.

2.3 CONTRIBUCION DE LAS AUTORIDADES COSTARRICENSES:

La Contraparte Nacional del Proyecto, es la Directora de la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medidas (ONNUM), Licenciada María E. Chacón M., encuadrada orgánicamente dentro del Ministerio de Economía Industria y Comercio, en coordinación con otras instituciones públicas (Ministerio de Agricultura y Ganadería) y privadas (CINDE).

La Directora de la ONNUM que es la Directora del Proyecto, ha distribuido sus responsabilidades entre los funcionarios adscritos a su oficina en función de su especialidad:

- Administración del programa de certificación:
Doña Maare Siirak.
- Normas de calidad comercial para la exportación:
Don Carlos Paniagua Vásquez.
- Acreditación de Laboratorio de prueba:
Don Rigoberto Blanco.
- Inspección de calidad:
Don Roger Irías.

La Contraparte del Proyecto, Oficina Nacional de Normas y Medidas (ONNUM), tanto en la persona de su Directora General, como de todo el personal técnico y administrativo, se ha distinguido por su decidida colaboración prestada a todos los Consultores, en todos los aspectos relacionados con el Proyecto para los que se solicitó su intervención (infraestructura, medio de transporte, aporte logístico, etc.)

La Coalición Costarricense de Iniciativas de Desarrollo (CINDE)-División Agrícola, cuya actividad se enmarca dentro de los objetivos generales de promover el desarrollo económico y social del país a través de sus instituciones, cuenta con programas que tienden al fomento de la producción y de las exportaciones.

En esta línea ha prestado su colaboración a los distintos consultores y ha expresado su interés en ser entidad certificadora de calidad de los productos no tradicionales de exportación.

3. RESULTADOS Y CONCLUSIONES

3.1 ACTIVIDADES Y SITUACION DEL PROYECTO

El proyecto se inicia en noviembre de 1989 analizando los procedimientos seguidos en la exportación de los productos alimenticios no tradicionales para lo cual, se procedió a establecer contactos con los principales Organismos y Entidades, tanto de carácter público como privado, con actividades en el comercio exterior.

En el anexo I se detalla la relación de entrevistas realizadas.

Se constató la falta de control de calidad en la exportación de los productos objeto de estudio y el interés mostrado en el establecimiento de la certificación de calidad para exportación, así como la falta de medios humanos capacitados y materiales de la contraparte para llevar a cabo dicho proyecto.

En base a este diagnóstico se comenzó a diseñar el sistema de certificación, a la vez que se realizaron ciertas actividades imprescindibles para su puesta en práctica, esto es, elaboración de norma de calidad, capacitación de personal inspector en fruta fresca y procesado y en acreditación de laboratorios.

3.1 A. NORMAS DE CALIDAD

Se han elaborado Normas de Calidad para la exportación de PNT en 18 productos además de una Norma General PNT sin Norma Específica y una Norma General de Inspección.

Previamente se estudio con las distintas Cámaras y Asociaciones los productos a los que en un principio debería realizarse la certificación de calidad y con el fin de concluir dicha lista, se ha seguido el siguiente procedimiento de análisis y consulta:

1. Análisis numérico y gráfico de las estadísticas de la exportación de los principales productos no tradicionales (PNT).
2. Estudio de los productos con mayor potencial exportador en base a los programas en curso de CINDE/División Agrícola.
3. Estudio de los productos con mayores posibilidades exportadoras en base a los Programas Nacionales Sectoriales del MAG-SEPSA (Secretaría Ejecutiva y Planificación Sectorial Agropecuaria).
4. Ensamble de los tres listados resultantes de los anteriores, y encaje de los productos en la clasificación comercial utilizada por CINDE/División Agrícola.
5. Consulta individualizada a instituciones y organismos relacionados con el comercio exterior.

Se consensó que el número de productos a incluir inicialmente fuera necesariamente limitado y se incluyeran en la lista prioritaria aquellos productos de exportación actual o potencial de cierta entidad.

No obstante se pedía inicialmente que se hicieran normas del mayor número posible de productos aprovechando la presencia de un experto en consultoría para la FAO.

Tras un amplio debate se acordó que el sistema de Certificación de Calidad de PNT de Exportación cubriera prioritaria e inicialmente lo siguiente:

1. Productos de Ventana: melón, fresa y espárrago.
2. Frutas Tropicales: piña, mango, plátano verde, papaya y coco.



3. Productos Especialidad: palmito en conserva, pimienta negra y jengibre.
4. Productos Etnicos: yuca, tiquisque y chayote.
5. Productos Procesados: macadamia, tomate entero pelado en conserva y concentrado de naranja en conserva.
6. Productos Florales: crisantemos, rosa y gypsophilia.

Se elaboraron normas de todos los productos relacionados, salvo de tomate entero pelado en conserva, por no estar la factoría en funcionamiento y de concentrado de naranja en conserva por no poder visitar la planta procesadora. En ambos casos se acordó recomendar la utilización de la correspondiente norma USDA.

- Formato de las Normas de Calidad.

El formato utilizado en las Normas de Calidad Comercial para la Exportación de Frutas y Hortalizas Frescas de Costa Rica ha sido el derivado del Protocolo de Ginebra y la Norma Cuadro Revisada para Frutas y Hortalizas Frescas de la CEPE/NU, que ha sido básicamente también adoptado por el Comité Codex para la Normalización de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Se han incorporado, a petición de la Contraparte, cuatro capítulos al formato y consecuentemente a cada norma específica para un determinado producto: A saber:

- Disposiciones relativas a tratamiento Post-Cosecha.
- Disposiciones relativas a Contaminantes.
 - a) Residuos de Plaguicidas.
 - b) Otros contaminantes.
- Disposiciones relativas a la higiene.
- Bibliografía.

Adviértase que dadas las amplias competencias oficiales normalizadoras en Costa Rica de la ONNUM-MEIC, y la especial sensibilización de los sectores hacia los Residuos de Plaguicidas, una de las principales causas de rechazo en destino si no la más importante, resulta procedente incluirlas en estas nuevas normas de calidad comercial para la Exportación. No obstante, las competencias relativas al control de los residuos de

plaguicidas y a la higiene de los establecimientos en que se manipulan alimentos, están atribuidas a otras instituciones u organismos, por lo que se excluirán expresamente de las facultades inspectoras en la Norma General de Inspección de Calidad Comercial del PNT de Exportación amparado por el Programa de la Certificación.

- **Revisión Normas de Calidad existentes.**

Se han revisado las Normas de Calidad existentes en Costa Rica y en ellas cambian el formato y el objetivo respecto a las Normas elaboradas en este Proyecto, por lo que una vez que estas sean promulgadas, debería estudiarse por ONNUM con al Asesoría Legal del MEIC en conveniencia de derogar la Norma existente para la exportación. La relación de Normas promulgadas por ONNUM-MEIC incluidas en la lista de PNT prioritarias es: melón cantaloupe, fresa, piña, Monte Lirio y Chayote.

- **Procedimientos de Elaboración.**

El procedimiento seguido en la elaboración de las Propuestas de Normas de Calidad Comercial ha sido en siguiente:

- Entrevista a expertos (Gerentes y Coordinadores, Investigadores o Extensionistas de CINDE/División Agrícola, Gerente del Programa Nacional Sectorial, Gerente de Plantas Empacadoras y Procesadoras, Productores/Exportadores, Propietarios explotaciones).
- Visitas de campo a plantaciones de productos.
- Visitas a plantas empacadoras o procesadoras, con estudio de las líneas de confección o procesado del producto.
- Estudio de antecedentes documentales (normas de calidad citadas en bibliografía para cada producto, documentación técnica complementaria, etc.)
- Preparación del borrador (a fin de incorporar al formato adoptado, las especificaciones de cada producto se ha preparado un borrador literal de las mismas a introducir en aquel esqueleto común).

El propósito de este modus operandis es claro: conocer la realidad productora y empacadora o procesadora del país, y las características de los productos listos para la exportación, a fin de contrastar detalladamente las normas internacionales existentes (USA, CEE, Proyectos

CODEX), modificando aquellos aspectos no aplicables a las condiciones de la producción y el comercio en Costa Rica, aunque en consonancia con las exigencias de aquellas.

En definitiva se ha pretendido evitar normas de gabinete, implicar a los expertos del sector productor/exportador, hacerlas aplicables en la práctica exportadora y que cada expresión utilizada tenga razón de ser para los fines de este trabajo, coincida o no con las normas eventualmente existentes.

3.1 B. CURSO DE FORMACION DE PROFESIONALES EN PRODUCTOS FRESCOS.

Se ha impartido un curso de formación de los profesionales para productos frescos cuyo plan de trabajo consistió en:

- Formación teórica que abarcara aspectos relacionados con la calidad, certificación, muestreo, comportamiento post-cosecha, manipulación y envasado.
- Estudio e interpretación detallada de los Proyectos de Norma de Calidad.
- Aplicación en campo y empacadoras de todo lo expuesto anteriormente.

La duración del curso fue de tres semanas, una para cada uno de los apartados citados.

La selección de profesionales se realizó en una reunión celebrada en la División Agrícola de CINDE, entre la Contraparte, el Asesor de CINDE/División Agrícola, Mr. William Barbee y el Consultor de FAO, Dr. Blas Vicente, llegando al siguiente acuerdo de distribución:

ONNUM-MEIC	1 profesional
Sanidad Vegetal-MAG	1 profesional
PIMA-MAG	1 profesional
CINDE/División Agrícola	3 profesionales

Tras la formulación del grupo de profesionales se pasó a la elaboración del programa de actividades de acuerdo con el plan de trabajo iniciado.

El citado programa aparece en toda su extensión en el anexo III.

En productos frescos se asesoró a los sectores exportadores, teniendo el proceso las siguientes fases:

- Visitas individuales del consultor y contraparte a las empacadoras.

- Visitas del consultor a las empacadoras con el grupo de profesionales del censo de formación.
- Reunión general con los exportadores de productos integrados en el Proyecto.

Esta asesoría consistió en informar a los exportadores el proyecto de Certificación que se estaba diseñando y también de la aplicación práctica de las Normas de Calidad que se habían elaborado.

Finalizado el curso de formación, cabe indicar que no solo se cumplió con los objetivos marcados previamente, sino que la actuación e interés del grupo de profesionales fue espléndida en todo momento, demostrando un elevado nivel de preparación y un grado de receptividad respecto al contenido del curso superior al esperado.

3.1 C. CURSO DE FORMACION DE PROFESIONALES EN PRODUCTOS PROCESADOS.

Se realizó un curso al que asistieron 17 alumnos procedentes del sector público, privado y semi-estatal.

Como el anterior se realizó en los locales de CINDE.

Los objetivos del curso fueron esencialmente los siguientes:

- Señalar las pautas críticas del procesamiento técnico de alimentos enlatados de baja acidez.
- Enfatizar la organización de un programa para el control efectivo de estas operaciones.
- Enfatizar el hecho crítico que en algunas operaciones no pueden existir desviaciones de procedimientos descritos.
- Recalcar lo esencial de utilizar registro adecuado y el archivo apropiado de los mismos, como un mecanismo de control de documentación de que se han utilizado estos procedimientos.

El temario general del curso se detalla a continuación:

- Contenido del curso.
"Principios de Control de Procesos Térmicos, Acidificación y Evaluación de Cierres en Alimentos Enlatados para Exportación".
1. Introducción.

2. Microbiología del Enlatado.
3. Alimentos Acidificados.
4. Manejo de Envases para Alimentos.
5. Sanitización (cloración) de Plantas de Alimentos.
6. Registros para Protección de Productos.
7. Principio de Procesamiento Térmico.
8. Sistema de Estabilización Térmica.
9. Evaluación de Cierres de Envases.
10. Enlatado de alimentos de Baja Acidez: Una Guía para la Buena Práctica de Elaboración.
 - Introducción.
 - Definición de Términos Empleados.
 - Principios de Diseño y Construcción de Locales de Procesamiento.
 - Estándares de Higiene del Personal.
 - Abastecimientos de Limpieza.
 - Procesos de Preparación.
 - Proceso Térmico.
 - Procedimiento para Procesos Post-Tratamiento Térmico.
 - Ensayos de Incubación.

El curso estuvo esencialmente basado en otros similares coordinados por el consultor en dos ocasiones previas, junto con el Food and Drug Administration de EE.UU. (FDA).

3.1 D. SISTEMA DE ACREDITAMIENTO DE LABORATORIOS Y TALLER SOBRE AUDITORIAS DE CALIDAD ANALITICA.

Se elaboró un borrador como anteproyecto de Decreto para la implementación de un sistema de acreditamiento de laboratorios (Anexo IV), cuyo objetivo es integrar un grupo de laboratorios de nivel analítico comprobado, que respalde la calidad de los productos alimenticios no tradicionales exportados por Costa Rica.

Posteriormente se realizó un taller sobre Auditorías de Calidad Analítica. El criterio de selección adoptado para los asistentes al taller fue el de ser profesionales que tuviesen por otras fuentes resuelta su situación económica, con cierta experiencia en aseguramiento de calidad y ajenas a los laboratorios susceptibles de acreditamiento.

La mecánica que se siguió fue la de hacer una introducción al tema a grupo de 3 o 4 personas, seguido de una discusión general en que se presentaban los comentarios y sugerencias. Se hizo un resumen para su inclusión en el reglamento objetivo del Decreto.

Previo al inicio del evento se les entregó el material que se analizaría y discutiría en la primera sesión.

Como primera actividad se hizo un ejercicio de auditoría en los laboratorios de control de calidad de "El Gallito Ltda", empresa nacional fabricante de dulces y chocolates y "Gerber de Centroamérica", empresa transnacional, fabricante de alimentos infantiles.

También se hizo otro ejercicio para medir la utilidad del cuestionario de evaluación y ejercer los roles de auditor y auditorado con un observador, para definir características y parámetros a considerar previo y durante una auditoría.

El curso se realizó del 3 al 7 de diciembre de 1990, asistiendo 12 profesionales procedentes de empresas privadas y públicas.

La conclusión final es considerar factible la integración de un servicio de control de calidad analítico de apoyo a las exportaciones de productos no tradicionales (agropecuaria fresca y congelada). Aún cuando la capacidad analítica instalada se haya dispersa, según se comprobó en las visitas y entrevistas hechas a diversos laboratorios oficiales, públicos y privados y de empresas alimentarias, es factible implantar un sistema de acreditamiento de laboratorios a través de un procedimiento oficial a fin de que el propio Gobierno de Costa Rica esté en capacidad de extender un certificado de calidad analítica como reconocimiento a la confiabilidad de los informes que emitan ciertos laboratorios.

3.1 E. ORGANIZACION BASICA DEL SISTEMA: ESTRUCTURA.

A. CONCEPTOS FUNDAMENTALES

1. Objetivos del Sistema de Certificación.

- Mejorar y prestigiar la calidad de los productos de Costa Rica en el país de destino, permitiendo competir con los de otras procedencias.
- Reducir los rechazos de los productos exportados en el país de destino y en consecuencia disminuir el número de reclamaciones y descuentos en pagos por problemas de calidad.
- Incrementar las exportaciones de productos alimentarios como consecuencia de la normalización aplicada por el sistema.

- Favorecer la conquista de nuevos mercados y mejorar su posición en los mercados internacionales, al distinguir con el sello de calidad los productos de Costa Rica que hayan sido certificados.

2. Sistema Mixto.

Las misiones realizadas por los anteriores consultores de la FAO y el que suscribe señalan que tanto el sector exportador y los productores de alimentos para exportación, como los distintos sectores gubernamentales, son concientes de la necesidad real de la creación de un sistema de certificación de calidad de alimentos.

Ante esta necesidad, sin embargo, surge la pregunta de si tal sistema debe ser manejado bajo un esquema netamente estatal, o si el sector productivo debe estar en alguna manera involucrado en él mediante un enfoque mixto.

Si se adoptase un sistema cien por cien estatal, es preciso considerar que tal esquema supondría un elevado costo para el Gobierno en términos de:

- Recursos materiales: inversiones de infraestructura en centros de inspección, en laboratorios, etc. y,
- Recursos humanos: profesionales especializados, entrenamiento permanente, etc.
- Gastos de operación: viáticos, reactivos, etc.
- Asesoría a la industria en casos en que se detecten problemas de calidad.

Los contactos realizados con representantes del sector productivo (diferentes Cámaras e Industrias) y del sector estatal (Dr. Gonzalo Fajardo, Ministro de Economía Industria y Comercio) permitieron indicar que tal sistema se estimaba como muy improbable en consideración a la inversión requerida y ante la actual política de gobierno de reducir el gasto fiscal, incluso en términos del número de plazas de funcionarios públicos.

Ante esta situación se estudió la alternativa de establecer un sistema MIXTO. En este caso el Estado guarda para sí el hecho de coordinar, elaborar y someter a consideración de los Ministerios del Gobierno, las normas técnicas que se dictaran, pudiendo delegar las tareas de análisis y certificación de calidad en instituciones del sector privado que reúna las condiciones que el mismo Estado determine.

En este sentido, la División Agrícola de CINDE, puede y debe jugar un papel fundamental para los PNT de exportación incluidas en la lista prioritaria que son objeto de sus programas de trabajo, como para los restantes. CINDE/División Agrícola tiene capacidad financiera, administrativa, profesional y técnica para aprovechar su infraestructura central y periférica, así como su contacto directo con el sector productor/exportador para hacer tanto la difusión ya recomendada de las normas, como la asistencia técnica, como la propia Certificación de Calidad. dado que también poseen oficinas en el exterior del país, en EE.UU. y en Holanda, están ya de partida en posición privilegiada para informar del estado de llegada de las mercancías a los países de destino.

Asimismo, en reuniones habidas con el Gerente General, Don Roberto Aragón y el Asesor de CINDE don William Barbee, se comentó el interés de este organismo de ejecutar directamente las acciones de certificación de productos agrícolas en el marco del sistema diseñado a través del proyecto. Este interés ha sido ya manifestado al Ministerio de Economía Industria y Comercio, quién según informó el Sr. Aragón, está de acuerdo con esta propuesta.

3. Certificación voluntaria.

De las diferentes reuniones sostenidas entre los consultores con las distintas cámaras costarricenses, productores, exportadores, CINDE y otros organismos privados y públicos, se deduce que la certificación debe de ser en un principio voluntaria, porque en caso contrario se tendría la oposición de los distintos exportadores y del sector productivo, lo que nos llevaría a un fracaso en la implementación de la Certificación de Calidad.

El ser voluntario en su iniciación permitirá:

- Detectar los posibles problemas que puedan surgir.
- Dar al personal el entrenamiento y experiencia necesaria.
- Demostrar a los usuarios las ventajas que presenta, al dar a conocer la mecánica de funcionamiento.

Sin embargo después de la fase inicial, la Certificación de Calidad debe ser obligatoria, y así evitar la posibilidad de exportar mercancía de baja calidad que desprestigiarían los productos de Costa Rica y establecerían una competencia desleal al resto de exportadores.

4. Términos de la certificación.

La certificación de calidad se basará en principio en el cumplimiento de las Normas de Calidad de Costa Rica, cuyas Propuestas han sido elaboradas para 18 normas en este Proyecto y ha demostrado que su confección y redacción se ajusta a la realidad comercial de las producciones y exportaciones de los productos no tradicionales.

La certificación tendrá en cuenta, además, las normas del país de destino y las normas internacionales del Codex Alimentarius.

El modelo de certificado debe ser emitido en el modelo indicado en el Anexo V. En él se hace constar:

1. Exportador/dirección.
2. Empacador indicado en el embalaje.
3. El Servicio de Inspección.
4. País de origen y en su caso el de procedencia.
5. País de destino.
6. Identificación del medio de transporte.
El número de marchamo del Servicio de Inspección.
7. Espacio destinado a disposiciones nacionales.
8. Embalaje número y tipo.
9. Código del país NAUCA.
10. Naturaleza del producto. Se indica la variedad si esta previsto en la norma.
11. Categoría/Grado comercial.
12. Peso bruto o neto en Kgs.
13. Se certifica que la muestra inspeccionada corresponde a las normas de calidad vigentes.
14. Observaciones.

La certificación de calidad se refiere únicamente al lote que indica el Certificado.

5. Símbolos y distintivos del sistema.

Los envases de exportación deberán llevar impreso un sello de calidad que diferencie los productos de Costa Rica que han sido Certificados del resto.

El modelo a utilizar deberá ser acordado por el Consejo Técnico. Ahora bien, como apunta el consultor Sr. Vilchez, se considera su utilización muy útil, pero su aplicación deberá retrasarse hasta que el sistema de certificación este en funcionamiento. Se apunta que CINDE/División Agrícola tiene un logotipo registrado en USA y que se acompaña en el Anexo VI, que podría ser el utilizado según las opiniones que se ha recibido al respecto.

6. Documentación.

El exportador incluido en el Programa de Certificación de Calidad, cuando desea realizar una exportación, presentara la Solicitud de Certificación de Calidad en el Centro de Inspección que tenga asignado.

El Certificado de Calidad se le extenderá únicamente cuando tras la inspección el lote sea declarado APTO, pudiendo además, si procede, autorizar la utilización del Sello de Calidad.

B. ESTRUCTURAS

Para su elaboración se ha realizado, en esta última consultoría, un estudio teniendo en cuenta los siguientes factores:

- Productos con Normas de Calidad del Proyecto.
- Campaña de exportación.
- Medio de transporte utilizado y punto de salida.
- Localización de las empacadoras.
- Volumen de exportación de las últimas campañas.
- Peculiaridades de la exportación de cada producto (se ha dado prioridad a productos de buena calidad, sectores bien organizados, etc.)

En base a ello y con la especial colaboración del Asesor de CINDE/División Agrícola Sr. William Barbee se elaboró la estructura del Programa que ha sido aceptada por la Contraparte, los Gerentes de CINDE/División Agrícola y los exportadores entrevistados.

Se adjunta en Anexo VII un resumen de la estructura.

1. Centros de Inspección.

La Inspección se realizará en los llamados Centros de Inspección, por resultar mucho más económico que en la empacadora, además, de permitir una mayor independencia a la actuación del inspector, proporcionar un mejor criterio en la aplicación de las normas al tener la referencia de todos los demás exportadores.

La inspección en los puertos de mar tiene el inconveniente de estar en algunos casos como el melón, muy lejos de la localización de las empacadoras, por lo que cualquier problema sería difícil solucionarlo, además de ser insuficientes sus infraestructuras para realizar la inspección de calidad (ver informe del consultor Don Blas Vicente).

Los requisitos que deben cumplir los Centros son:

- Estar situado cerca de la empacadora y a ser posible en un lugar estratégico de paso hacia la puerta de embarque.
- Sus instalaciones serán limpias, seguras y libres de insectos (no olvidemos que es una zona tropical en gran parte del país).
Será el lugar de inspección una cámara frigorífica cuando el producto a certificar así lo requiera.

La opción general del Centro de Inspección no excluye la inspección en la empacadora, que se realizará cuando las condiciones así lo requieran, tal es el caso de productos cuya exportación se encuentra dentro de un programa de cuarentena con el USDA, cuando la empacadora confeccione un volumen de exportación que lo haga aconsejable etc.

En este último caso deberá asegurarse siempre que el producto exportado sea únicamente el que se ha inspeccionado.

En todos los casos la inspección deberá comprobar que al medio de transporte se le coloca el marchamo del Servicio, y que cuando llega al Centro de Inspección el marchamo colocado por el exportador no ha sufrido alteración.

2. Centros de Inspección por productos.

Los Centros asignados a cada producto son:

- Fresas: Aeropuerto Internacional Juan Santamaría.
- Espárragos: Aeropuerto Guanacaste - Cañas (Cámara de Frío)
Barranca
- Mango: Guanacaste - Cañas
Barranca
- Plantas: Aeropuerto
- Helechos hoja de Cartago
cuero: Cenada

Falta por determinar en la Zona Norte y Atlántica el ó los Centros para yuca, tiquisque, jengibre y pimienta negra.

Las exportaciones de piña y papaya las realiza prácticamente una sola firma, DEL MONTE,

El chayote tiene actualmente graves problemas de residuos de plaguicidas por lo que no es recomendable incluirlo en el programa hasta que se disponga de suficiente capacidad analítica.

El plátano verde y el coco en nuez se producen cerca de Limón. En este puerto el MAG tiene prevista la construcción de unas instalaciones con cámaras de frío para realizar la inspección. El pequeño volumen de estos productos, unido a la falta de infraestructura y al clima tropical existente, con exceso de calor, insectos y falta de seguridad, se aconseja no establecer un Centro de Inspección en dicho puerto hasta contar con los instalaciones adecuadas.

3. Calendario de iniciación del programa.

Se iniciará en setiembre con las exportaciones de fresa y espárrago en el aeropuerto de San José.

En el mes de diciembre, en los centros de Cañas y Barranca se inspeccionara melón, y a partir de febrero se le añadirá el mango.

Como la exportación de fresas termina en enero/febrero y la de melón y mango en mayo/junio y con el fin de dar continuidad al Programa de Certificación se consideró, dadas las peculiaridades de los productos, iniciar en enero la inspección de plantas en el aeropuerto cuya campaña se desarrolla durante todo el año.

Al terminar la campaña de melón los inspectores de Cañas y Barranca pasarían a Cartago y Cenada a inspeccionar helechos hoja de cuero.

La inclusión de plantas y helechos, como se ha indicado, se ha instrumentado para cubrir un tiempo muerto, y por tratarse de productos de calidad, estando de acuerdo en el planteamiento la Contraparte Nacional.

4. Organigrama.

En San José existirá la Oficina Central del Servicio, al frente del cual habrá un Gerente.

El organigrama es el que se adjunta en el Anexo VII incrementado en un Inspector que realizará funciones de asistencia técnica en empacadoras y de apoyo a sus compañeros.

En resumen el personal será el siguiente:

1	Gerente
4	Inspectores
1	Secretaria de oficina
2	Secretarias de campo
2	Conductores de montacargas
6	Obreros

5. Presupuesto de infraestructura local (120 colones = 1 dolar EEUU).

20,700 colones = 172,500 dólares

27,788.colones = 231,500 dólares

- Acondicionamiento de las Centros de Inspección:

	Cañas	3.000.000
	Los cuatro Centros restantes	2.000.000
-	4 computadoras	2.880.000
-	4 fax	720.000
-	Equipo de oficina	1.600.000
-	2 montacargas	6.000.000
-	3 vehículos	<u>4.500.000</u>
	TOTAL	¢ 20.700.000

6. Gastos operacionales anuales.

-	Sueldos personal	10.200.000
-	Horas extraordinarias (20%)	2.528.000
-	C.C.S.S.	5.068.000
-	Viáticos	1.400.000
-	Gastos de 3 vehículos	1.400.000
-	Gastos de oficina	3.000.000
-	Alquiler bodegas	<u>4.200.000</u>

- Productos procesados: Se iniciarían en el Centro de Cenada a partir de enero del 93.
- Productos de la pesca: La inspeccionarían se centraría en el Aeropuerto de San José, Barranca en enero del 93, ampliándose en el Centro de Puerto Limón a partir de enero del 94.

Esto impondría una estructura mínima de personal técnico:

- 1 Gerente
- 1 Coordinador
- 15 Inspectores

D. PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS.

La empresa exportadora que desea Certificación de Calidad tendrá que solicitarlo a la entidad acreditada (CINDE) y atenerse a las condiciones del contrato.

Cuando este incluida en el Registro, cada vez que desee exportar un lote el procedimiento a seguir es el siguiente:

1. Solicitar la certificación en el Centro de Inspección que tenga asignado.
2. Realizada la inspección, previa comprobación del marchamo colocado en la empacadora, pueden darse dos opciones:
 - 2.a. APTO, en cuyo caso se extiende el certificado de calidad y si es de categoría igual o superior a I se autoriza el marcado del Sello de Calidad. Posteriormente se coloca el Marchamo de CINDE y se anota en el Certificado.
 - 2.b. RECHAZADO. En este caso se comunicarán las causas del rechazo al exportador. Este podrá solicitar una Segunda Inspección, que la realizará de ser posible un Inspector de superior categoría.

En el caso de que sea declarado APTO se procederá como en 2.a., pero si se Rechaza nuevamente el exportador optará por una de las opciones siguientes:

- Seleccionar nuevamente en la empacadora, subsanando las causas del rechazo.

- Exportar el lote sin el certificado de calidad.

En el anexo IX se desarrolla un esquema del Procedimiento Administrativo.

I. RESUMEN

A. El Sistema de Certificación propuesto ha sido el siguiente:

- Sistema mixto, en donde el Gobierno acredita a instituciones del sector privado las tareas de análisis y certificación de calidad.
- Carácter voluntario, en un principio para hacerlo obligatorio a medio plazo.
- La Certificación se refiere a las normas de calidad de Costa Rica propuestas en este Proyecto, teniendo en cuenta la del país de destino y las normas internacionales Codex Alimentarios.
- Se imprimirá en los envases de exportación un sello de calidad que permitirá diferenciar los productos certificados que sean como mínimo Categoría I.
- Se extenderá un Certificado de Calidad de los lotes autorizados en la inspección.
- La inspección se realizará normalmente en los Centros de Inspección, iniciándose la Certificación con pocos productos para incrementar paulatinamente.
- Paralelamente se considera factible la integración de un servicio de control de calidad analítico de apoyo a las exportaciones de productos no tradicionales (agropecuarios frescos y procesados).

B. Los avances en la implementación del Sistema son claramente notorios, las propuestas de Normas de Calidad elaboradas durante el Proyecto han demostrado que son válidas por existir un extraordinario paralelismo entre las mismas y las prácticas habituales en la exportación, y por ajustarse a la normativa internacional actualmente existente; los cursos impartidos a profesionales han dado un resultado satisfactorio, se ha elaborado la estructura de funcionamiento, calculando los costos aproximados de la certificación por caja y se ha indicado el procedimiento a seguir en la inspección de los productos cuyos exportadores soliciten certificación de calidad.

Pero a pesar de todo ello, la Inspección y en su caso la Certificación todavía no se ha iniciado. Varias son las causas detectadas en esta última consultoría, pero fundamentalmente es la falta de publicación del Decreto por el que se establece la Certificación de Calidad, cuya carencia bloquea el resto de acciones a realizar, tales como designación de la entidad acreditadora, obras de infraestructura, captación de exportadores, etc. imprescindibles para la puesta en práctica del Sistema.

No solo no se ha publicado el Decreto de creación de sistema, sino tampoco el de creación del sistema de acreditamiento de laboratorio, ni incluso el de las Normas de Calidad cuya Consulta Pública no ha terminado todavía en ningún producto.

Los laboratorios cuentan con suficiente capacidad analítica presentando el mayor problema en la preparación del personal. Sin embargo, se debe resaltar por su importancia en la inspección de productos frescos, que la capacidad analítica para residuos de plaguicidas es insuficiente, no dando los resultados analíticos con la rapidez que requiere un Servicio de Certificación de Calidad en las exportaciones.

- C. Durante este última consultoría del proyecto, de acuerdo a lo indicado en los términos de referencia y a las necesidades de la Contraparte y CINDE para implementación del proyecto se ha elaborado los siguientes pautas:
- La estructura del programa, cuyo desarrollo se ha expuesto en el presente Informe Final, y que fue expuesta para su discusión a la Contraparte, profesionales del curso de fruta en fresco, Gerente de CINDE y exportadores.
 - El esquema del borrador del Decreto de creación del sistema de certificación de calidad en las exportaciones de PNT y su Reglamento, estableciendo las relaciones legales que deben de existir entre el Gobierno y CINDE, que discutirán y redactarán los asesores legales del MEIC y de CINDE. Si insiste en la urgente publicación oficial del Decreto. En el Anexo X se adjunta el esquema del Decreto y del Reglamento.
 - El ejercicio de certificación en melones se realizó con los profesionales que asistieron al curso de productos frescos en dos almacenes situados en Guanacaste, el de Agroexpo S.A. y el de Exporpac S.A.

- Se han visitado los futuros Centros de Inspección del Aeropuerto de San José, sean Santamaría, Cañas, Barranca y Cenada. En todos ellos son necesarias obras de infraestructura.

En el Aeropuerto de San José, todos los furgones se descargan, para su paletización en la explanada de exportación. En este momento es cuando debe realizarse la inspección. Tiene el grave inconveniente de ser de muy pequeña capacidad las cámaras frigoríficas existentes, por lo que la mercancía perecedera sufre las altas temperaturas cuando no se embarca inmediatamente.

En el Aeropuerto es necesario construir un pequeño departamento para inspección y dos despachos, uno para el inspector y otro para el personal administrativo.

Los Centros de Cenada y Cañas, cuentan con instalaciones "Red de Frío", dotadas con cámaras frigoríficas, pero necesitan obras de adaptación, para que al menos en una cámara pueda hacerse la inspección, al acceder directamente el camión a la misma.

El Centro de Barranca, también necesita que se realicen gastos de infraestructura:

- Siendo en Costa Rica cada día más preocupante el tráfico de drogas, se solicitó a expertos sobre este tema de la Embajada de los Estados Unidos su opinión sobre la inspección en los Centros de Inspección. Su respuesta fue totalmente favorable al indicar que la inspección en estos Centros aumentaría el control del narcotráfico, aunque evidentemente no sea ésta una función de la inspección de calidad.
- Se realizaron visitas a varios exportadores, se detallan en el anexo XI, para exponerles la estructura de la certificación y la viabilidad del Sistema.
- Dado que el TCP concluye con esta consultoría, se ha contactado con la Agencia de Cooperación Iberoamericana y con el Banco Interamericano de Desarrollo. El responsable del ICI en Costa Rica nos comunicó que ya había tramitado el Proyecto que le presentó el Sr. Babini, pero que en su opinión, era necesario para su aprobación, la publicación oficial del Decreto de creación del sistema de certificación de productos de exportación.

En la visita al BID, acompañamos al Sr. Babini y se nos informó que actualmente el BID había contratado dos consultores durante tres meses para estudiar los productos de la pesca y avícolas, desde un puesto de visita sanitario. Consideran en el BID que su programa podría incluirse posteriormente en el TCP y nos entregaron unos formularios para solicitar la financiación del Sistema.

II. CONCLUSIONES.

1. El Sistema estructurado es viable si se subsanan en principio las deficiencias legales existentes, con la publicación oficial de:

- Decreto de creación del Sistema de Certificación de calidad y del Reglamento.
- De la acreditación inmediata de CINDE como entidad certificadora.
- Las Normas de Calidad que han sido elaboradas en este Proyecto.

Además existen problemas graves de financiación, por necesitarse un capital semilla que cubra los costos durante el primer período, en donde lógicamente no será autofinanciable.

En este aspecto CINDE deberá definir celosamente su posición en la implementación del Sistema.

Es imprescindible un proyecto de seguimiento para apoyar la implementación y puesta en práctica del sistema. El no continuar colaborando con las instituciones costarricenses podría poner en peligro su viabilidad.

2. La certificación tiene de positivo todo lo enumerado en los objetivos, mayor competitividad, conquista nuevos mercados, menos rechazos en el país de destino, dar prestigio a los productos costarricenses, etc.

El aspecto negativo del Sistema que es en principio incrementar los costos al exportador, se compensa claramente con ventajas aludidas en el párrafo anterior.

3. La certificación que en principio debe ser voluntaria, al llegar a la segunda fase, debe ser obligatoria para evitar la exportación de mercancía de baja calidad que desprestigia los productos del país.

Por otro parte, el mayor número de exportadores existentes en el Sistema, permitirá reducir notoriamente los costos de la certificación por unidad considerada.

4. El sistema oficial pensado en un principio, en donde el Gobierno realizaba la inspección, no se pudo llevar a la práctica por dos razones fundamentales:

- Falta de medios materiales.
- Falta de capacitación del personal.

Al existir una institución privada, interesada en realizar la certificación, con capacidad técnica, financiera, estructuras, etc. se consideró que era la única forma, en los momentos actuales para implementar el Sistema.

Será el Gobierno a través de sus órganos competentes quien controlará la función realizada por CINDE en la certificación de calidad, para garantizar el buen uso del trabajo realizado.

5. Entre los servicios de inspección y el sector privado, concretamente productores y exportadores, debe de existir una buena coordinación.

Se dará la asistencia técnica necesaria para que el exportador conozca las exigencias de la inspección. Deberán reunirse con frecuencia los exportadores de cada producto con el Gerente del Proyecto, con el fin de aplicar las normas a las exigencias comerciales y al estado real del producto. Por ello es aconsejable el fomento de las asociaciones de exportadores que serán las portavoces frente a los servicios de inspección.

Los servicios de inspección es imprescindible que mantengan también, una estrecha colaboración con las instituciones oficiales, con competencias con el comercio exterior, especialmente con el MAG y COMEX.

6. El nivel de capacitación logrado durante las consultarías anteriores, es aceptable, pero no es suficiente.

Es imprescindible continuar la preparación de los profesionales que sigan vinculados al programa, y a los nuevos técnicos que se contraten para realizar la labor inspectora.

4. RECOMENDACIONES

A. A Corto Plazo.

1. Se recomienda la publicación oficial, a la mayor brevedad posible, del Decreto de creación del "Sistema Nacional de Certificación de Calidad de Productos de Exportación" y del Reglamento que lo desarrolla.
2. Se recomienda la acreditación de CINDE/División Agrícola como entidad certificadora de exportación de calidad en productos de exportación, y la elaboración del contrato que regule las relaciones con el exportador.
3. Se recomienda la divulgación del Sistema a todos los exportadores, así como de las Normas de Calidad elaboradas en el Proyecto.
4. Elección y capacitación de los inspectores en función de las necesidades de la implementación del sistema.
5. Adecuar los Centros de Inspección dotándolos de la infraestructura necesaria que permita realizar la inspección en las mejores condiciones.
6. Se recomienda continuar las gestiones iniciadas con el Instituto de Cooperación Iberoamericana y con el Banco Interamericano de Desarrollo solicitando financiamiento para que la FAO, en una segunda fase del Proyecto que nos ocupa, de asesoría en la progresiva implantación del Sistema para lo cual se ha elaborado un perfil de un proyecto de seguimiento que se presenta en el anexo 12.

Asímismo, se debe hacer notar que las autoridades nacionales y entidades certificadoras deberán considerar un financiamiento especial para gastos de infraestructura y gastos operacionales durante el comienzo y consolidación de la Certificación de Calidad.

7. Se recomienda iniciar la Certificación de Calidad con el comienzo de la campaña de fresas 1991-1992 y continuarla como se indica en el apartado de estructura. La Certificación será voluntaria en la primera fase.
8. Se recomienda estudiar y diseñar el Sello de Calidad a utilizar en las exportaciones de productos con certificado de calidad. Se considera que debe autorizarse cuando la calidad o grado sea como mínimo I o la clase.

9. Se recomienda estrecha colaboración con las instituciones públicas y privadas relacionadas con el Comercio Exterior (MAG, COMEX, Asociación de Exportadores, etc.) especialmente con las que realizan funciones inspectoras en programas de colaboración con organismos oficiales extranjeros.
10. Se recomienda que durante el primer período de implantación del Sistema, el costo de la Certificación sea simbólico, no pretendiendo ser autofinanciables desde el primer momento.

B. A Medio Plazo.

1. Se recomienda la publicación oficial del Decreto Nacional de Acreditamiento de Laboratorios y del Reglamento que lo desarrolla.
2. Se recomienda la elaboración de las Normas de Calidad de plantas ornamentales y helechos, productos procesados de mayor importancia en las exportaciones y productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y conservas.

Se recomienda la elaboración de normas de estiba y transporte.

3. Se recomienda continuar con la presentación del Sistema y de las Normas de Calidad a los exportadores de aquellos productos que no estén incorporados al programa.
4. Se recomienda continuar con la elección de inspectores y su capacitación hasta completar la red de Centros de Inspección necesaria para dar servicio de inspección a los productos que están sometidos a Certificación.

Asimismo, realizar los gastos de infraestructura necesarios en los Centros de Inspección que se vayan habilitando.

5. Se recomienda después de la fase inicial de Certificación voluntaria, hacerlo Obligatorio a todas las exportaciones realizadas por Costa Rica.
6. Se recomienda dar cursos de capacitación de profesionales en productos procesados y de la pesca.
7. Se recomienda realizar cursos de control, aseguramiento y auditoría de la calidad analítica.

A los químicos de la ONNUM se deberán dar cursos dirigidos hacia la determinación de parámetros de calidad.

A N E X O S

- Anexo O.- Equipos y materiales recibidos por la ONIUM.
- Anexo I.- Relación de entrevistas de la primera Consultoría.
- Anexo II.- Proyecto de Normas de Calidad.
- Anexo III.- Programa del curso de formación de profesionales en productos frescos.
- Anexo IV.- Anteproyecto Decreto de acreditamiento de Laboratorios.
- Anexo V.- Modelos de Solicitud y Certificado de Calidad.
- Anexo VI.- Logotipo CINDE.
- Anexo VII.- Resumen de la estructura del Programa.
- Anexo VIII.- Estructura del Programa durante los tres primeros años.
- Anexo IX.- Procedimiento Administrativo.
- Anexo X.- Borrador del Decreto de creación del sistema de Certificación de Calidad y su Reglamento.
- Anexo XI.- Relación de entrevistas realizadas en esta Consultoría.

ANEXO O

EQUIPO Y MATERIALES DEL PROYECTO TCP/COS/8955

Equipo y materiales que ya han sido recibidos por la ONNUM:

- 1.-Computadora PC, con disco duro de 30 Megas, pantalla a color de alta resolución, e impresora de 80 columnas.
- 2.-Fotocopiadora, con repuestos y mantenimiento suficiente para 10.000 copias.
- 3.-Viscosímetro Stolman, con todas sus partes.
- 4.-Termómetros ASTM: para los ámbitos de temperatura -30 a 100°C (tres unidades); 80 a 160 °C (tres unidades).
- 5.-Termómetros de penetración: tres unidades.
- 6.-pHmetros portátiles: 3 unidades, cada uno con un electrodo de repuesto.
- 7.-pHmetro digital de laboratorio: una unidad.



Equipo que se encuentra en las Aduanas y que se espera sea entregado en el transcurso del mes de mayo:

- 1.-Balanza electrónica con una capacidad máxima de 200 g y una precisión de 0.01 g.
- 2.-Balanza electrónica para la determinación de humedad.
- 3.-Refractómetro de laboratorio.
- 4.-Baño circulante de temperatura constante.
- 5.-Espectrofotómetro ultravioleta-visible, con graficador y juego de cubetas.
- 6.-Estufa de laboratorio
- 7.-Libros de referencia (treinta títulos diferentes).

Artículos que aún deben ser adquiridos:

- 1.-Unidad de aire acondicionado
- 2.-Cizallas para la apertura de latas.
- 3.-Micrómetros (2 unidades)
- 4.-Medidores de diámetros de frutas.
- 5.-Refractómetros portátiles.
- 6.-Manómetro de Bourdon.
- 7.-Cartas de comparación de colores.

Este equipo se puede adquirir en el mercado nacional. Sin embargo, no se cuenta con las especificaciones del mismo.

ANEXO I

ANEXO I

RELACION DE LAS VISITAS LLEVADAS A CABO EN EL MARCO DE LA CONSULTORIA.

Ministerio de Economía, Industria y Comercio.

- * Ministro: Lic. D. Antonio Búrgués
- * Director General de Integración Económica: D. Jorge Madrigal Cuadrado

Ministerio de Agricultura y Ganadería.

- * Director General de Sanidad Vegetal: Ing. D. Juan José May
- * Programa Nacional de Plaguicidas: Ing. D. Alex May Montero
- * Jefe Departamento Inspección de Productos y Sub-productos de Origen Animal: Dr. Marcel Chavarria
- * Dirección Gral. de Salud y Producción Pecuaria: Dr. Oscar Johanning
- * Jefe del Laboratorio de D.G. de Salud y Producción Pecuaria: Dr. Calderón
- * Jefe de Inspección Productos Pesqueros: Dr. Bayron Gudián
- * Ing. : Delia Gutierrez Rodriguez.

Ministerio de Salud.

- * Director General del Departamento de Control de Alimentos: Dr. Guillermo López Calleja.

Ministerio de Hacienda.

- * Director General de Aduanas: Licen. D. Eduardo Valverde Marín.

Ministerio de Comercio Exterior.

- * Viceministro: D. Edgar Brenes Andrés.
- * Subdirectora-ejecutiva del CENPRO: Dra. Ana-Gabriela Lobo Hernández.

- Coordinador General de Ventanilla Unica: D. Marrin Salas J.

- Consejo Agropecuario Agroindustrial Privado: (CAP)

• Gerente General: D. Willy Loria Martínez.

- Universidad de Costa Rica:

- Centro de Investigaciones en Tecnología de Alimentos (CITA):

• Director General: Ing. D. Luis Fernando Arias M.

• Subdirector General: D. Fernando Aguilar V.

- Centro de Investigaciones Agronómicas (CIA):

• Ing. D. Marco Vinicio Saenz Murillo, especialista en Fisiología Post cosecha.

- Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud (INCIENSA):

• Jefe Laboratorio Análisis Alimentos: Ing. D. Jesús Gómez Salgado.

- Instituto de Normas Técnicas de Costa Rica (INTECO):

• Ingeniero D. Guillermo Vargas.

- Instituto Centroamericano de Investigación y Tecnología Industrial (ICAITI):

• Delegación en Costa Rica: Ing. D. Agustín Rodríguez C.

- Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria (CACIA):

• Director Ejecutivo en Costa Rica: Lic. D. Emilio Gutiérrez Quesada.

- Cámara Nacional de Agricultura y Agroindustria (CNAA):

• Ing. D. Emilio Chinchilla M. del Departamento Técnico CNAA-CAAF.

- Cámara de Exportadores de Costa Rica (CODEXCO):

* Presidente: D^a. Sylvia Fletcher B.

- Asociación Costarricense para el Desarrollo de la Calidad (ASCALI):

* Ing. D^a. Iliana Aguilar.

* Microbiólogo: Dr. Rolando Leiva E.

- Empresa Chiqueta Brands:

* Senior Vice-presidente: D. Pablo E. Ayon G.

- Empresa Matas de Costa Rica, S.A.:

* Vice-presidente y Director General: D. Omar Rodríguez.

- Empresa Gerber:

* Gerente de Manufactura: Lic. D. Jorge Cordero V.

- En las visitas realizadas al Aeropuerto de Santamaría y a Puerto Limón, / se mantuvieron conversaciones con los Técnicos de Sanidad Vegetal, Sani—
dad Animal y Aduanas.

ANEXO II

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

I N D I C E D E A D D E N D U M

Addendum nº 1	LISTA PRIORITARIA DE PRODUCTOS.
" nº 2.0.-	FORMATO DE NORMAS.
" nº 2.1.-	NORMAS DE MELÓN. ✓
" nº 2.2.-	NORMAS DE FRESAS. ✓
" nº 2.3.-	" DE ESPARRAGOS VERDES. ✓
" nº 2.4.-	" DE PIÑA. ✓
" nº 2.5.-	" DE MANGO. ✓
" nº 2.6.-	" DE PLATANO-VERDES. ✓
" nº 2.7.-	" DE PAPAYA ✓
" nº 2.8.-	" DE COCO EN NUEZ. ✓
" nº 2.9.-	" DE PALMITO EN CONSERVA. ✓
" nº 2.10.-	" DE PIMIENTA NEGRA. ENTERA. ✓
" nº 2.11.-	" DE JENGIBRE FRESCO. ✓
" nº 2.12.-	" DE YUCA FRECA PARAFINADA. ✓
" nº 2.13.-	" DE TIQUISQUE (BLANCO Y LILA O MORADO) -
" nº 2.14.-	" DE CHAYOTE. ✓
" nº 2.15.-	" DE MACADAMIA EN GRANO. ✓
" nº 2.16.-	" DE CRISANTEMOS. ✓
" nº 2.17.-	" DE ROSA. ✓
" nº 2.18.-	" GYPSOPHILIA. ✓
" nº 2.19.-	" GENERAL PNT SIN NORMA ESPECÍFICA. ✓
" nº 2.20.-	" GENERAL DE INSPECCIÓN. ✓

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE
PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N^o 1

LISTA PRIORITARIA DE PRODUCTOS.

ADDENDUM Nº 1

LISTA PRIORITARIA DE PRODUCTOS.

CLAVES ARANCELARIAS SEGUN NAUCA.

I.- FUERA DE ESTACIÓN.- MELON 08.01j

FRESAS 08.08

ESPARRAGOS 07.09

II.- FRUTAS TROPICALES.- PIÑA 08.01m

MANGO 08.01i

PLATANO VERDE 08.01o

PAPAYA 08.01l

COCO 08.01d

III.- PRODUCTOS ESPECIALIDAD.- PALMITO, CONSERVAS 20.01b

PIMIENTA NEGRA 12.03d (09.04)

JENGIBRE 09.10b.

IV.- PRODUCTOS ETNICOS.- YUCA 07.06k

TIQUISQUE 07.06i

CHAYOTE 07.01j

V.- PRODUCTOS PROCESADOS.- MACADAMIA 08.05a

TOMATE ENTERO, CONS. 20.01 (20.02)

CONC. NARANJA, CONS. 20.09

VI.- PRODUCTOS FLORALES.- FLOR CORTADA.- CRISANTEMOS 06.03f

ROSA 06.03

GYPSOPHILIA 06.03

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N^o 2.2.

NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACIÓN DE
FRESAS.

FAO/UN.-PROGRAMA TCP/COS/8955(A).-CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

PROPUESTA DE NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACION DE FRESAS DE COSTA RICA.

1. DEFINICION DEL PRODUCTO.

Esta norma se aplica a los frutos de las variedades (cultivares) cultivadas del genero FRAGARIA para ser suministradas al consumidor en estado fresco, excluyéndose las fresas destinadas a la transformacion industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD.

La norma tiene por objeto definir las características de calidad de las fresas en la fase de control de la exportación, despues de su acondicionamiento y envasado.

2.1. Características Mínimas

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

- enteras, exentas de danos
- sanos: se excluyen los productos afectados por podredumbre o alteración que los haga impropios para el consumo humano.
- limpios: practicamente exentos de cualquier materia extraña visible.
- provistas de caliz y desprovistas de pedunculo.
- exentas de danos causados por insectos o enfermedades.
- frescas, pero no lavadas.
- exentos de humedad exterior anormal.
- exentos de olores y sabores extraños.

Las fresas deben haber sido cuidadosamente recogidas a mano y manipuladas, y deben estar completa y normalmente desarrolladas.

El desarrollo y la condición de las fresas deben ser

tal que permitan:

- Soportar el transporte y manipulación y
- Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

2.2. Clasificación

Las fresas se clasifican en dos categorías definidas a continuación:

2.2.1. Categoría Extra

Las fresas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben ser característicos de la variedad. Deben:

- presentar la forma y coloración típicas de la variedad, ser uniformes y regulares, especialmente en cuanto al grado de madurez, coloración y tamaño.
- tener un aspecto brillante, teniendo en cuenta su variedad.
- estar exentas de tierra.

Deben estar exentas de defectos con la excepción de defectos superficiales muy leves, a condición de que no afecten a la apariencia general del producto, a la calidad, a la conservación o a su presentación en el envase.

2.2.2 Categoría PRIMERA(I)

Las fresas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser característicos de la variedad. Deben ser:

- podrán tener un tamaño, forma y aspecto menos uniforme.
- podrán presentar en cuanto a coloración, una pequeña zona blanquecina.
- prácticamente exentas de tierra.

Los defectos leves, sin embargo, pueden ser admitidos a condición de que no afecten al aspecto general del producto, a la calidad, a la conservación o a su presentación en el envase.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO.

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

El calibre mínimo será de 25 mm. en la categoría E y de 19 mm en la categoría I.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS.

Las tolerancias respecto a la calidad y calibre, se admitirán en cada envase, para los productos que no cumplen las disposiciones de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de Calidad

4.1.1 Categoría Extra

5 por ciento en número o en peso de fresas que no satisfagan con las exigencias de esta categoría, pero que cumplan con las de la categoría I o, excepcionalmente, admitidos en las tolerancias de esta última categoría.

4.1.2. Categoría I

10 por ciento en número o en peso de fresas que no satisfagan ni con las exigencias de esta categoría ni con las características mínimas, con la excepción de productos afectados por podredumbres, o magulladuras pronunciadas, o cualquier otra alteración que lo haga impropio para el consumo humano.

En ningún caso y para las dos categorías citadas, las tolerancias anteriores, pueden sobrepasar el 2 % de frutos deteriorados.

4.2. Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías: 5 por ciento en número o en peso de fresas que no satisfagan con las exigencias respecto del calibre.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION.

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser uniforme y contener solo fresas del mismo origen, calidad y calibre, así como

de la misma variedad.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativo del conjunto.

5.2 Envasado

Las fresas deben ser envasadas de tal forma que se proteja al producto convenientemente .

Los materiales usados en el interior del envase 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 frutos en categoría E deben estar especialmente bien presentados.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

5.3 Presentación

En cajas o bandejas con un contenido máximo de 6 kg netos, estando los frutos contenidos en unidades de venta directa al consumidor y dispuestos en una sola capa.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO.

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones, en letras agrupadas en el mismo lado, legibles y marcadas indeleblemente, y visibles desde el exterior:

6.1 Identificación

Envasador y/o Expedidor	}} Nombre y Dirección o Código oficialmente expedido o aceptado.
-------------------------------	---

6.2 Naturaleza del Producto

- FRESAS, si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad (opcional).

6.3 Origen del Producto

PRODUCTO DE COSTA RICA, y opcionalmente, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

6.4 Especificaciones Comerciales

- Categoria.
- Calibre.
- Peso Neto.
- Numero de canastillas.

6.5 Marca Oficial de Control (Opcional)

7. DISPOSICIONES RELATIVAS A TRATAMIENTOS POST-COSECHA.

Los agentes de tratamientos posteriores a la cosecha permitidos para este producto, no rebasaran los limites maximos establecidos por la legislacion del pais de destino. En su defecto, seran los fijados por la lista de estos compuestos y sus limites aprobada por los Comites del Codex competentes, en relacion con el producto objeto de esta norma.

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A CONTAMINANTES.

8.1. Residuos de Pesticidas.

Los residuos de los plaguicidas permitidos para este producto, no rebasaran los limites maximos establecidos por la legislacion del pais de destino. En su defecto, seran los fijados por la lista de estos compuestos y sus limites aprobada por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en relacion con el producto objeto de esta norma.

8.2. Otros Contaminantes

9. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE.

Se recomienda aplicar los documentos del Codex Alimentarius Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 1 1979) y Código de etica para el comercio internacional de los alimentos (CAC/RCP 20-1979, Rev. 1 1985)

10. BIBLIOGRAFIA.-

En la redaccion de esta norma se tomaron en cuenta los siguientes documentos:

- Formato General Revisado de las Normas CODEX para Frutas y Hortalizas Frescas Tropicales. ALINORM 91/35. Apendice 2. MEXICO, marzo 90.
- Norma-Cuadro Revisada para la Normalizacion de Frutas y Hortalizas Frescas de la UN/ECE. GINEBRA, 1986.
- Costa Rica. MEIC-ONNUM. Norma oficial de calidad para fresas. La Gaceta, 31 mayo 1988.
- U.S.A. USDA. Standard for grades of strawberries. Washington DC:
- España. SOIVRE. Norma de calidad para el comercio

exterior de fresas. B.O.E. 28 mayo 1983.
-España. Ministerio Presidencia. Norma para el comercio interior de fresas. B.O.E. 18 febrero 1984.
-Comisión CEE. Reglamento No. 58/62. Normas comunes de calidad para las fresas. D.O.C.E. 7 julio 62.
-Naciones Unidas/CEPE. Standard FFV-35. Strawberries. Ginebra
-OCDE. Standard for strawberries. Paris.

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE
PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N^o 2.3.

NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACIÓN DE
ESPARRAGOS VERDES.

PROGRAMA TCF/COS/8955(A).-CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

PROPUESTA DE NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACION DE ESPARRAGOS VERDES FRESCOS DE COSTA RICA.

DEFINICION DEL PRODUCTO.

Esta norma se aplica a los turiones de esparragos verdes de las variedades (cultivares) cultivadas de *Asparagus officinalis* L. para ser suministrados al consumidor en estado fresco, excluyéndose los esparragos destinados a la transformación industrial.

A los efectos de esta norma, se consideran los turiones de esparragos verdes, que son aquellos en que la yema y una parte del turion adquieren una coloracion verde.

DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD.

La norma tiene por objeto definir las características de los esparragos verdes en la fase de control de calidad de exportación, despues de su acondicionamiento y envasado.

Características Mínimas.

En todas las categorías, sin perjuicio de las especificaciones especiales para cada categoría y las tolerancias admitidas, los esparragos verdes deben estar:

- enteros
- sanos: se excluyen los productos afectados por podredumbre o alteración que los haga impropios para el consumo humano.
- limpios: practicamente exentos de cualquier material extraño visible.
- de aspecto y olor frescos.
- exentos de ataques de roedores e insectos.
- practicamente exentos de magulladuras.
- exentos de humedad exterior anormal, es decir, suficientemente escurridos despues de un eventual lavado.
- exentos de olores y sabores extraños.

El corte practicado en la base debe ser, en lo posible, neto y perpendicular al eje longitudinal.

Después de la recolección y el eventual lavado, los espárragos, no pueden someterse a otro tratamiento distinto de la refrigeración para conservar o restaurar su aspecto fresco.

Además, los turrones no pueden estar huecos, rajados, delgados, ni rotos. Sin embargo se toleran pequeñas grietas que pueden aparecer después de la recolección, a condición de que no superen los límites previstos en el capítulo Tolerancias.

El desarrollo y la condición de los espárragos verdes debe ser tal que permita:

- Soportar el transporte y manipulación y
- Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

2.2. Clasificación

Los espárragos verdes se clasifican en tres categorías definidas a continuación:

2.2.1. Categoría Extra

Los espárragos verdes en esta categoría deben ser de calidad superior, y estar bien formados y prácticamente rectos. Deben tener la vema muy compacta. Deben ser característicos de la variedad y tipo comercial. La coloración verde debe extenderse como mínimo dos tercios ($2/3$) de su longitud.

Deben estar exentos de defectos con la excepción de defectos superficiales muy leves, a condición de que no afecten a la apariencia general del producto, a la calidad, a la conservación o a su presentación en el envase.

Se admite un ligero principio de lignificación.

Cuando los espárragos se presentan en manojos, los turrones del exterior, pueden biselarse ligeramente, siempre que la altura del bisel no supere un centímetro (1 cm).

2.2.2 Categoría PRIMERA (I)

Los espárragos verdes en esta categoría deben ser de buena calidad y estar bien formados y prácticamente rectos. Deben tener la vema compacta. Deben ser característicos de la variedad y tipo comercial. La coloración verde debe extenderse como mínimo un tercio ($1/3$) de su longitud.

Deben estar exentos de defectos con la excepción de defectos superficiales leves, a condición de que no afecten a la apariencia general del producto, a la calidad, a la conservación o a su presentación en el envase.

Se admite un principio de lignificación.

Cuando los espárragos se presentan en manojos, los turiones del exterior, pueden biselarse ligeramente, siempre que la altura del bisel no supere un centímetro (1 cm).

2.2.3. Categoría SEGUNDA (II)

Esta categoría incluye los espárragos verdes que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que satisfacen con las características mínimas anteriormente definidas.

En comparación con la categoría I, los turiones pueden presentarse, no tan bien formados, más curvados, y con la yema más compacta.

Los turiones pueden estar ligeramente lignificados.

Cuando los espárragos se presentan en manojos, los turiones del exterior, pueden biselarse ligeramente, siempre que la altura del bisel no supere un centímetro (1 cm).

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO.

El calibre se determina por la longitud y el diámetro del turion.

3.1 Calibrado por longitud. La longitud de los turiones de los espárragos verdes será:

3.1.1 Para el mercado de Norteamérica.

- inferior a 27 cm. para espárragos CORTOS Y PUNTAS de espárragos.

- superior a 27 cm. para espárragos LARGOS.

3.1.2 Para el mercado de Europa.

- comprendida entre 17 y 27 cm para espárragos LARGOS.

- comprendida entre 12 y 17 cm para espárragos CORTOS.

- inferior a 12 cm para PUNTAS de espárragos.

3.2 Calibrado por diámetro.

3.2.1 Para el mercado de Norteamérica. El diámetro de los turiones se medirá, a 2.5 cm de la base.

- de 12 mm como mínimo para categoría E.

- de 8 mm como mínimo para categorías I y II.

Se utilizan las siguientes expresiones para designar los intervalos de diámetros:

MUY PEQUEÑOS	menor de 8 mm.
PEQUEÑOS	de 8 a 13 mm.
MEDIANOS	de 13 a 17,5 mm.
GRANDES	de 17,5 a 22 mm.
MUY GRANDES	mayor de 22 mm.

3.2.2 Para el mercado de Europa. El diámetro de los turiones se medirá en el punto medio de su longitud.

CATEGORIA	DIAMETRO MINIMO (mm)	CALIBRADO (mm)	
EXTRA	12	12 - 16	a partir de 16 mm. el intervalo maximo sera de 8 mm en un mismo envase o manajo.
PRIMER	10	10 - 16	a partir de 16 mm. el intervalo maximo sera de 10 mm en un mismo envase o manajo.
SEGUNDA	10	no se exige homogeneidad	

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS.

Las tolerancias respecto a la calidad y calibre, se admitiran en cada envase, para los productos que no cumplen las disposiciones de la categoria indicada.

4.1 Tolerancias de Calidad

4.1.1 Categoria Extra

5 por ciento en numero o en peso de esparragos verdes que no satisfagan con las exigencias de esta categoria, pero que cumplan con las de la categoria I o, excepcionalmente, admitidos en las tolerancias de esta última categoria, o que presenten ligeras grietas no cicatrizadas, aparecidas despues de la recoleccion.

4.1.2. Categoria I

10 por ciento en numero o en peso de los esparragos verdes que no satisfagan con las exigencias de esta categoria pero que cumplan con las de la categoria II o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de esa última categoria, o que presenten ligeras grietas no cicatrizadas, aparecidas despues de la recoleccion.

4.1.3. Categoria II

10 por ciento en número o en peso de espárragos verdes que no satisfagan ni con las exigencias de esta categoría ni con las características mínimas, con la excepción de productos afectados por podredumbres o cualquier otra alteración que los haga impropio para el consumo humano.

No obstante se admiten las grietas producidas por el lavado, siempre que no superen un 10 % en número o en peso de las piezas contenidas en un envase.

4.2. Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías: 10 por ciento en número o en peso de espárragos verde que no satisfagan con las exigencias respecto del calibre, siempre que la desviación máxima no exceda de 1 cm para la longitud y de 2 mm para el diámetro.

DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION.

5.1. UNIFORMIDAD

El contenido de cada envase debe ser uniforme y contener solo espárragos verdes del mismo origen, calidad, color y calibre (excepto en categoría II). Asimismo serán de la misma variedad y tipo comercial.

La parte visible del contenido del envase y del manido debe ser representativa del conjunto.

5.2. EMBALAJE

Los espárragos deben ser envasados de tal forma que se proteja al producto convenientemente.

Los materiales usados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de una calidad que evite cualquier daño externo o interno al producto. El uso de materiales, particularmente de papel o sellos con indicaciones comerciales es autorizado siempre que la impresión o etiquetado haya sido realizado con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

5.3. Presentación. Los espárragos se colocaran de las siguientes formas:

5.3.1 En manojos. Deberan ir debidamente sujetos y seran de 0,5, 1 o 2 kg. Los turiones exteriores de cada manido deben corresponder, por su aspecto y dimensiones, a la media de los otros espárragos que lo constituyen.

En esta forma de presentación los turiones deben tener una longitud uniforme.

Los manojos deben estar colocados regularmente en los envases y cada manido puede estar protegido por papel.

En el mismo envase los manojos deben tener el mismo

peso y el mismo intervalo de longitud.

3.3.2 Alineados: Sin atar en el envase.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO.

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones, en letras sobresacas en el mismo lado, legibles y marcadas indeleblemente, y visibles desde el exterior:

6.1. Identificación

Envasador	}	Nombre y Dirección o Código
y/o		
Expedidor		oficialmente expedido o aceptado.

6.2. Características del Producto

- ESPARRAGOS VERDES, si el contenido no es visible desde el exterior.
- CORTOS o PUNTAS, en su caso.

6.3. Origen del Producto

PRODUCTO DE COSTA RICA, y opcionalmente, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

6.4. Especificaciones Comerciales

- Categorías.
- Calibre, expresado por los diámetros máximo y mínimo, o bien por la mención NO CALIBRADOS.
- Número de manojos y peso unitario de cada uno de ellos, en el caso.

6.5. Marca Gráfica de Comercio (Opcional)

7. DISPOSICIONES RELATIVAS A TRATAMIENTOS POST-COSECHA.

Los agentes de tratamiento posteriores a la cosecha permitidos para este producto, no rebasaran los límites máximos establecidos por la legislación del país de destino. En su defecto, serán los fijados por la lista de estos compuestos, sus límites aprobada por los Comités del Codex competentes, en relación con el producto objeto de esta norma.

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A CONTAMINANTES.

8.1. Residuos de Pesticidas.

Los residuos de los plaguicidas permitidos para este producto, no rebasaran los límites máximos establecidos por la

legislación del país de destino. En su defecto, serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobada por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en relación con el producto objeto de esta norma.

8.2. Otros Contaminantes

9. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE.-

Se recomienda aplicar los documentos del Codex Alimentarius Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 1 1979) y Código de ética para el comercio internacional de los alimentos (CAC/RCP 20-1979, Rev. 1 1985).

1 BIBLIOGRAFIA.-

En la redacción de esta norma se tomaron en cuenta los siguientes documentos:

United States of America. United States Department of Agriculture. Standard for grades of fresh asparagus. Washington DC: Dec. 31, 1981.

España. SOIVRE. Normas de calidad para el comercio exterior de espárragos frescos. B.O.E. 6 de julio de 1983.

España. Ministerio de la Presidencia. Normas para el comercio interior de espárragos frescos. B.O.E 28 de marzo de 1986.

Comisión CEE. Reglamento No. 183/64. Normas comunes de calidad para los espárragos. Diario Oficial de las Comunidades Europeas. 25 de noviembre de 1964.

Naciones Unidas/CEPE. Standard FFV-04. Asparagus. Ginebra: 1988.

OCDE. Standard for asparagus. Paris: 1988.

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE
PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N^o 2.4.

NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACIÓN DE
PIÑA.

FAO/UN.-PROGRAMA TCP/COS/8955(A).-CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

PROPUESTA DE NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACION DE PINA DE COSTA RICA.

1. DEFINICION DEL PRODUCTO.

Esta norma se aplica a los frutos de las variedades (cultivares) cultivadas de Ananas comosus, Merr. para ser suministradas al consumidor en estado fresco, excluyéndose las destinadas a la transformacion industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD.

La norma tiene por objeto definir las características de calidad de las pinas en la fase de control de la exportación, despues de su acondicionamiento y envasado.

2.1. Características Mínimas

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

- enteras.
- firmes.
- de aspecto fresco.
- sanas: se excluyen los productos afectados por podredumbre o alteración que los haga impropios para el consumo humano.
- provistas de pedunculo de longitud no superior a 2 cm.
- limpias: practicamente exentas de cualquier materia extraña visible.
- exentas de magulladuras pronunciadas.
- practicamente exentas de insectos.
- practicamente exentas de danos causados por insectos.
- exentas de danos causados por bajas temperaturas.
- exentas de humedad exterior anormal.
- exentas de olores y sabores extraños.

El producto debe estar suficientemente desarrollado y presentar una madurez satisfactoria. El contenido minimo de azucares en la pulpa sera de once (11) grados Brix para la variedad Cayena lisa, y de ~~noventa~~ ^{noventa(9)} para la variedad Monte lirio.

El desarrollo y la condición de las pinas debe ser tal que permita:

- Soportar el transporte y manipulación y
- Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

2.2. Clasificación

Las pinas se clasifican en tres categorías definidas a continuación :

2.2.1. Categoría Extra

Las pinas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben ser característicos de la variedad.

La corona debe ser constitucionalmente sencilla y recta. La longitud de la corona puede variar:

Deben estar exentos de defectos con la excepción de defectos superficiales muy leves, a condición de que no afecten a la apariencia general del producto, a la calidad, a la conservación o a su presentación en el envase.

2.2.2 Categoría PRIMERA(I)

Las pinas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser característicos de la variedad. La corona debe ser constitucionalmente sencilla y razonablemente recta, con inclinación inferior a 45 grados respecto del eje longitudinal de la fruta. La longitud de la corona puede variar:

- para los mercados de Norteamérica, no inferior a 10 cm y no superior a dos veces (2) la longitud de la fruta.

- para los mercados de Europa, entre el setenta y cinco por ciento (75 %) y el ciento por ciento (100 %) de la longitud de la fruta en coronas recortadas y hasta el ciento veinticinco por ciento (125 %) en coronas no recortadas.

Los siguientes defectos leves, sin embargo, pueden ser admitidos a condición de que no afecten al aspecto general del producto a la calidad, a la conservación o a su presentación en el envase.

- defectos leves de forma y coloración.
- defectos leves de la piel tales como rozaduras y rasguños cicatrizados, y manchas; cuya superficie en conjunto no exceda del cuatro por ciento (4 %).

2.2.3. Categoría SEGUNDA(II)

Esta categoría incluye las pinas que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que satisfacen con las características mínimas anteriormente definidas. La corona debe ser constitucionalmente sencilla o doble y puede estar desviada con inclinación inferior a 60 grados respecto del eje longitudinal de la fruta. La longitud de la

corona puede variar:

- para los mercados de Norteamérica, no inferior a 10 cm y no superior a dos veces (2) la longitud de la fruta, incluso recortadas.

- para los mercados de Europa, entre el setenta y cinco por ciento (75 %) y el ciento por ciento (100 %) de la longitud de la fruta en coronas recortadas y desde el cincuenta por ciento (50 %) hasta el ciento cincuenta por ciento (150 %) en coronas no recortadas.

Los siguientes defectos pueden ser admitidos, a condición de que las pinas mantengan sus características esenciales respecto a la calidad, a la conservación y a la presentación.

- defectos leves de forma y coloración.
- defectos leves de la piel tales como rozaduras y rasguños cicatrizados, y manchas.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO.

El calibre se determina por el peso unitario de la fruta. El calibre mínimo se establece en 800 g y el calibre máximo en 3000 g.

Se establecen los códigos de calibre y pesos promedio siguientes:

MERCADOS		PESOS PROMEDIO
NORTEAMERICA	EUROPA	
8	4	2250 g
10	5	1800 g
12	6	1500 g
14	7	1300 g
16	8	1100 g
18	9	1000 g
20	10	900 g
22	11	825 g

El intervalo máximo de pesos, en cada calibre, no podrá exceder de más - menos el 10 % del peso promedio.

En categoría II la fruta puede ir no calibrada.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS.

Las tolerancias respecto a la calidad y calibre, se admitirán en cada envase, para los productos que no cumplen las disposiciones de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de Calidad

4.1.1 Categoría Extra

5 por ciento en número o en peso de las pinas que no satisfagan con las exigencias de esta categoría, pero que cumplan con las de la categoría I o, excepcionalmente, admitidos en las tolerancias de esta última categoría.

4.1.2. Categoría I

10 por ciento en número o en peso de las pinas que no satisfagan con las exigencias de esta categoría pero que cumplan con las de la categoría II o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de esa última categoría.

4.1.3. Categoría II

10 por ciento en número o en peso de las pinas que no satisfagan ni con las exigencias de esta categoría ni con las características mínimas, con la excepción de productos afectados por podredumbres o cualquier otra alteración que lo haga impropio para el consumo humano.

4.2. Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías: 10 por ciento en número o en peso de las pinas que no satisfagan con las exigencias respecto del calibre, pero que correspondan al calibre inmediato superior o inferior.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION.

5.1. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser uniforme y contener solo pinas del mismo origen, calidad y calibre (si están calibrados), así como de la misma variedad.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativo del conjunto.

5.2. Envasado

Las pinas debe ser envasado de tal forma que se proteja al producto convenientemente .

Los materiales usados en el interior del envase 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 envases deben estar exentos de materias extrañas.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO.

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones, en letras agrupadas en el mismo lado, legibles y marcadas indeleblemente, y visibles desde el exterior:

6.1. Identificación

Envasador y/o Expedidor	Nombre y Dirección o Código oficialmente expedido o aceptado.
-------------------------------	--

6.2. Naturaleza del Producto

- PINAS, si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad.

6.3. Origen del Producto

PRODUCTO DE COSTA RICA, y opcionalmente, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

6.4. Especificaciones Comerciales

- Categoría.
- Calibre (si están calibrados): código de referencia o intervalo de pesos.
- Número de frutos.
- Contenido neto en kilogramos (kg).

6.5. Marca Oficial de Control (Opcional)

7. DISPOSICIONES RELATIVAS A TRATAMIENTOS POST-COSECHA.

Los agentes de tratamiento posteriores a la cosecha permitidos para este producto, no rebasaran los límites máximos establecidos por la legislación del país de destino. En su defecto, serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobada por los Comités del Codex competentes, en relación con el producto objeto de esta norma.

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A CONTAMINANTES.

8.1. Residuos de Pesticidas.

Los residuos de los plaguicidas permitidos para este producto, no rebasaran los límites máximos establecidos por la legislación del país de destino. En su defecto, serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobada por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en relación con el producto objeto de esta norma.

8.2. Otros Contaminantes

9. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE.-

Se recomienda aplicar los documentos del Codex Alimentarius Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 1 1979) y Código de ética para el comercio internacional de los alimentos (CAC/RCP 20-1979. Rev. 1 1985).

10. BIBLIOGRAFIA.-

Para la redacción de esta norma se han tomado en cuenta los siguientes documentos:

Mexico. Comité Codex. Formato General Revisado de las Normas CODEX Frutas y Hortalizas Frescas Tropicales. ALINORM 91/35. Apéndice 2. Mexico DF. marzo 1990.

Naciones Unidas/CEPE. Norma-Cuadro Revisada para la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas. GINEBRA. 1986.

Costa Rica. Ministerio de Economía Industria y Comercio. ONNOM. Norma oficial de calidad para pina Monte Lirio de consumo en estado fresco. La Gaceta. diciembre de 1987.

United States of America. USDA. Standard for grades of pineapples. Washinton DC.. dec. 31. 1981.

Mexico. Comité Codex. Propuesta de Norma CODEX para pinas. ALINORM 91/35. Apéndice 3. Mexico DF. marzo 1990.

Mexico. Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. DGN. Norma de calidad para pina. Mexico DF. 1984.

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N^o 2.5.

NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACIÓN DE
MANGO.

FAO/UN.-PROGRAMA TCP/COS/8955(A).-CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

PROPUESTA DE NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACION DE MANGO DE COSTA RICA.

1. DEFINICION DEL PRODUCTO.

Esta norma se aplica al mango de las variedades (cultivares) cultivadas de Manguifera indica, L. para ser suministradas al consumidor en estado fresco, excluyéndose las destinadas a la transformacion industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD.

La norma tiene por objeto definir las características de calidad del mango en la fase de control de la exportación, después de su acondicionamiento y envasado.

2.1. Características Mínimas

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

- enteros.
- firmes.
- de aspecto fresco.
- sanos: se excluyen los productos afectados por podredumbre o alteración que los haga impropios para el consumo humano.
- limpios: prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.
- exentos de manchas o estrias necróticas negras.
- exentos de magulladuras pronunciadas.
- prácticamente exentos de parásitos.
- prácticamente exentos de daños causados por parásitos.
- exentos de daños causados por temperaturas bajas.
- exentos de humedad exterior anormal.
- exentos de olores y sabores extraños.

El desarrollo y la condición de los mangos debe ser tal que permita:

- asegurar la continuidad del proceso de maduración hasta que alcance un nivel de madurez apropiado en función de las características varietales.
- soportar el transporte y manipulación y
- llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

En relacion con el proceso de maduracion, la coloracion puede variar segun la variedad de la fruta.

2.2. Clasificación

Los mangos se clasifican en dos categorias definidas a continuacion :

2.2.1 Categoria PRIMERA(I)

Los mangos en esta categoria deben ser de buena calidad y presentar las características típicas de la variedad.

Los siguientes defectos leves, sin embargo, pueden ser admitidos a condicion de que no afecten al aspecto general del producto, a la calidad, a la conservación o a su presentación en el envase.

- ligeros defectos de forma.
- ligeros defectos de piel. tales como rameado o quemaduras de sol. manchas suberizadas debido a la exudacion de latex (incluidas las estrias alargadas) y magulladuras cicatrizadas que no excedan de 3, 4 o 5 cm². Los grupos correspondientes a los calibres A, B y C, respectivamente.

2.2.2. Categoria SEGUNDA(II)

Esta categoria incluye los mangos que no puedan clasificarse en las categorias superiores pero que satisfacen con las características mínimas anteriormente definidas.

Los siguientes defectos pueden ser admitidos a condicion de que los mangos mantengan sus características esenciales respecto a la calidad, a la conservación y a la presentación.

- ligeros defectos de forma.
- ligeros defectos de piel. tales como rameado o quemaduras de sol. manchas suberizadas debido a la exudacion de latex (incluidas las estrias alargadas) y magulladuras cicatrizadas que no excedan de 5, 6 o 7 cm². Los grupos correspondientes a los calibres A, B y C, respectivamente.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO.

El calibre se determina por la masa del fruto, de acuerdo a los siguientes grupos de calibre:

GRUPO	INTERVALO DE PESOS (g)
A	300 - 350
B	351 - 550
C	551 - 800

Las diferencias maximas de pesos admitidas, para las frutas de un mismo envase, correspondientes a cada uno de los grupos citados, seran: 75, 100 y 125 g respectivamente.

El peso minimo de la fruta no debe ser inferior a 200 gramos.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS.

Las tolerancias respecto a la calidad y calibre, se admitiran en cada envase, para los productos que no cumplen las disposiciones de la categoria indicada.

4.1 Tolerancias de Calidad

4.1.1. Categoria I

10 por ciento en número o en peso de los mangos que no satisfagan con las exigencias de esta categoria pero que cumplan con las de la categoria II o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de esa última categoria.

4.1.2 Categoria II

10 por ciento en número o en peso de los mangos que no satisfagan ni con las exigencias de esta categoria ni con las características minimas, con la excepción de productos afectados por podredumbres o cualquier otra alteración que lo haga impropio para el consumo humano.

4.2. Tolerancias de Calibre

Para todas las categorias: 10 por ciento en número o en peso de los mangos que no satisfagan con las exigencias respecto del calibre, conformes a la mitad de las diferencias admitidas para el grupo de calibre correspondiente inferior o superior al mencionado en el envase, con un minimo de peso de 150 gramos para los frutos pertenecientes al grupo A y un mximo de 925 gramos para los frutos pertenecientes al grupo C.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION.

5.1. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser uniforme y contener solo mangos del mismo origen, calidad y calibre asi como de la misma variedad.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto.

5.2. Envasado

Los mangos deben ser envasados de tal forma que se proteja al producto convenientemente .

Los materiales usados en el interior del envase 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 envases deben estar exentos de materias extrañas.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO.

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones. en letras agrupadas en el mismo lado. legibles y marcadas indeleblemente. y visibles desde el exterior:

6.1. Identificación

Envasador y/o Expedidor	Nombre y Dirección o Código oficialmente expedido o aceptado.
-------------------------------	--

6.2. Naturaleza del Producto

- MANGO. si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad.

6.3. Origen del Producto

PRODUCTO DE COSTA RICA. y opcionalmente. zona de producción. o denominación nacional. regional o local.

6.4. Especificaciones Comerciales

- Categoría.
- Calibre: grupo o intervalo de pesos.
- Numero de frutas.

6.5. Marca Oficial de Control (Opcional)

7. DISPOSICIONES RELATIVAS A TRATAMIENTOS POST-COSECHA.

Los agentes de tratamiento posteriores a la cosecha permitidos para este producto. no rebasaran los limites maximos establecidos por la legislación del país de destino. En su defecto. serán los filiados por la lista de estos compuestos y sus limites aprobada por los Comites del Codex competentes. en relación con el producto objeto de esta norma.

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A CONTAMINANTES.

8.1. Residuos de Pesticidas.

Los residuos de los plaguicidas permitidos para este producto, no rebasaran los limites maximos establecidos por la legislacion del pais de destino. En su defecto, seran los fijados por la lista de estos compuestos y sus limites aprobada por el Comitè del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en relacion con el producto objeto de esta norma.

8.2. Otros Contaminantes

9. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE.-

Se recomienda aplicar los documentos del Codex Alimentarius Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 1 1979) y Codigo de etica para el comercio internacional de los alimentos (CAC/RCP 20-1979. Rev. 1 1985).

10. BIBLIOGRAFIA.-

Mexico. Comitè Codex. Formato General Revisado de las Normas CODEX Frutas y Hortalizas Frescas Tropicales. ALINORM 91/35. Apendice 2. Mexico DF. marzo 1990.

Naciones Unidas/CEPE. Norma-Cuadro Revisada para la Normalizacion de Frutas y Hortalizas Frescas. GINEBRA. 1986.

Naciones Unidas/CEPE. Standard FFV - .Mangoes. Ginebra. 1989.

OCDE. Standard for Mangoes. Paris. 1989.

Mexico. Comitè Codex. Propuesta de Norma CODEX para Mangos.. ALINORM 91/35. Apendice 4. Mexico DF. marzo 1990.

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE
PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N° 2.6.

NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACIÓN DE
PLATANO VERDE.

FAO/UN.-PROGRAMA TCP/COS/8955(A).-CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

PROPUESTA DE NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACION DE PLATANO VERDE DE COSTA RICA.

1. DEFINICION DEL PRODUCTO.

Esta norma se aplica a los frutos verdes de las variedades (cultivares) cultivadas de Musa AAB para ser suministradas al consumidor en estado fresco, excluyéndose los frutos maduros y los destinados a la transformacion industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD.

La norma tiene por objeto definir las características de calidad del platano verde en la fase de control de la exportación, despues de su acondicionamiento y envasado.

2.1. Características Mínimas

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

- enteros: los dedos se presentaran sueltos, habiendose cortado el pedunculo limpiamente en el punto de insercion.
- firmes y de aspecto cereo.
- bien formados: exentos de retorcidos, excesivamente curvos, o gemelos.
- exentos de grietas de crecimiento que alcancen a la pulpa.
- exentos de coloraciones anormales: amarillo en el extremo apical o en cuerpo del fruto (mancha de madurez), blanco listado, ennegrecimiento, u otro.
- sanos: se excluyen los productos afectados por podredumbre o alteración que los haga impropios para el consumo humano.
- limpios: practicamente exentos de cualquier materia extraña visible.
- exentos de danos causados por insectos.
- exentos de humedad exterior anormal.
- exentos de olores y sabores extraños.

El producto debe estar suficientemente desarrollado y presentar una madurez satisfactoria.

El desarrollo y la condición de los platanos debe ser tal que permita:

- Soportar el transporte y manipulación y
- Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

2.2. Clasificación

Los platanos verdes se clasifican en dos categorías definidas a continuación :

2.2.1 Categoría PRIMERA(I)

Los platanos en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser característicos de la variedad. Deben ser:

- bien formados: rectos o curvos, pero no excesivamente: de espesor regular en el cuerpo del dedo: de caras lisas: y de aristas marcadas.

- del color típico de la piel: verde claro uniforme en toda la superficie del dedo.

Los siguientes defectos leves, sin embargo, pueden ser admitidos a condición de que no afecten al aspecto general del producto, a la calidad, a la conservación o a su presentación en el envase.

- ligeros daños superficiales cicatrizados.

2.2.3. Categoría SEGUNDA(II)

Esta categoría incluye los platanos que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero que satisfacen con las características mínimas anteriormente definidas.

Los platanos en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser característicos de la variedad. Deben ser:

- razonablemente bien formados: rectos o curvos en gancho, pero no excesivamente: de espesor menos regular en el cuerpo del dedo: de caras lisas: y de aristas menos marcadas.

- del color típico de la piel: verde mas o menos claro uniforme en toda la superficie del dedo, admitiéndose visos amarillentos en tercio inferior del fruto.

Los siguientes defectos leves, sin embargo, pueden ser admitidos a condición de que no afecten al aspecto general del producto, a la calidad, a la conservación o a su presentación en el envase.

- daños superficiales cicatrizados.
- golpes o rasguños que cicatrizados no alcanzan a la pulpa.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO.

El calibre se determina por la anchura maxima de la seccion transversal, medida a la mitad de longitud del dedo. El calibre minimo sera:

- para los mercados de Norteamerica, 4,0 cm,
- para los mercados de Europa, 3,8 cm.

Se establece un calibre unico, de:

- para los mercados de Norteamerica, 4,0 a 4,9 cm,
- para los mercados de Europa, 3,8 a 4,8 cm.

La longitud minima del platanó sera de 23 cm de pulpa a pulpa o 24 cm de pulpa a punta.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS.

Las tolerancias respecto a la calidad y calibre, se admitiran en cada envase, para los productos que no cumplen las disposiciones de la categoria indicada.

4.1 Tolerancias de Calidad

4.1.1. Categoria I

10 por ciento en número o en peso de platanos verdes que no satisfagan con las exigencias de esta categoria pero que cumplan con las de la categoria II o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de esa última categoria.

4.1.2. Categoria II

10 por ciento en número o en peso de platanos verdes que no satisfagan ni con las exigencias de esta categoria ni con las características minimas, con la excepción de productos afectados por podredumbres o cualquier otra alteración que lo haga impropio para el consumo humano.

4.2. Tolerancias de Calibre

Para todas las categorias: 10 por ciento en número o en peso de platanos verdes que no satisfagan con las exigencias respecto del calibre, siempre que no superen una desviación del 10 % de los límites establecidos.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION.

5.1. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser uniforme y contener solo platanos verdes del mismo origen, calidad y calibre, asi como de la misma variedad.

A los efectos de mantener este criterio de uniformidad en la presentacion de cada envase, se dispondran los platanos rectos en capas sencilla en los niveles inferiores, y los curvos en capas dobles en los niveles superiores.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativo del conjunto, excepto en cuanto a la curvatura de los frutos.

5.2. Envasado

Los platanos debe ser envasado de tal forma que se proteja al producto convenientemente .

Los materiales usados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de una calidad que evite cualquier dano 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 envases deben estar exentos de materias extrañas.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO.

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones, en letras agrupadas en el mismo lado, legibles y marcadas indeleblemente, y visibles desde el exterior:

6.1. Identificación

Envasador y/o Expedidor]	Nombre y Dirección o Código oficialmente expedido o aceptado.
-------------------------------	---	--

6.2. Naturaleza del Producto

- PLATANO VERDE, producto si el contenido no es visible desde el exterior.

6.3. Origen del Producto

PRODUCTO DE COSTA RICA, y opcionalmente, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

6.4. Especificaciones Comerciales

- Categoría.
- Calibre: intervalo de calibres.
- Peso neto en kilogramos (kg).

6.5. Marca Oficial de Control (Opcional)

7. DISPOSICIONES RELATIVAS A TRATAMIENTOS POST-COSECHA.

Los agentes de tratamiento posteriores a la cosecha permitidos para este producto, no rebasaran los limites maximos establecidos por la legislacion del pais de destino. En su defecto, seran los fijados por la lista de estos compuestos y sus limites aprobada por los Comites del Codex competentes, en relacion con el producto objeto de esta norma.

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A CONTAMINANTES.

8.1. Residuos de Pesticidas.

Los residuos de los plaguicidas permitidos para este producto, no rebasaran los limites maximos establecidos por la legislacion del pais de destino. En su defecto, seran los fijados por la lista de estos compuestos y sus limites aprobada por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en relacion con el producto objeto de esta norma.

8.2. Otros Contaminantes

9. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE.-

Se recomienda aplicar los documentos del Codex Alimentarius Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 1 1979) y Código de etica para el comercio internacional de los alimentos (CAC/RCP 20-1979, Rev. 1 1985).

10. BIBLIOGRAFIA.-

Para la redaccion de esta norma se han tomado en cuenta los siguientes documentos:

Mexico. Comité Codex. Formato General Revisado de las Normas CODEX Frutas y Hortalizas Frescas Tropicales. ALINORM 91/85. Apendice 3. Mexico DF. marzo 1990.

Naciones Unidas/CEPE. Norma-Cuadro Revisada para la Normalizacion de F y Hortalizas Frescas. GINEBRA. 1986.

Costa Rica. Ministerio de Economia, Industria y Comercio. INICOM. Anteproyecto de Norma de calidad para platanos en estado fresco. San Jose. 1988.

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N^o 2.7.

NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACIÓN DE
PAPAYA.

FAO/UN.-PROGRAMA TCP/COS/8955(A).-CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

PROPUESTA DE NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACION DE PAPAYA DE COSTA RICA.

1. DEFINICION DEL PRODUCTO.

Esta norma se aplica a los frutos de las variedades (cultivares) cultivadas de Carica papaya L., para ser suministrados al consumidor en estado fresco, excluyéndose los destinados a la transformacion industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD.

La norma tiene por objeto definir las características de calidad de la papaya en la fase de control de la exportación, después de su acondicionamiento y envasado.

2.1. Características Mínimas

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

- enteras.
- firmes.
- de aspecto fresco.
- sanas: se excluyen los productos afectados por podredumbre o alteración que los haga impropios para el consumo humano.
- limpias: practicamente exentas de cualquier materia extraña visible.
- exentas de manchas.
- en caso de tener pedunculo, su longitud no debera ser superior a 1 cm.
- exentas de plagas y enfermedades.
- exentas de danos producidos por las plagas y enfermedades.
- exentas de danos producidos por las bajas temperaturas de almacenaje.
- exentas de humedad exterior anormal.
- exentas de olores y sabores extraños.

El producto debe estar suficientemente desarrollado y presentar una madurez satisfactoria.

El desarrollo y la condición de las papayas debe ser tal que permita:

- Soportar el transporte y manipulación y
- Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

2.2. Clasificación

Las papayas se clasifican en tres categorías definidas a continuación :

2.2.1. Categoría Extra

Las papayas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben ser característicos de la variedad.

Deben estar exentas de defectos con la excepción de defectos superficiales muy leves, a condición de que no afecten a la apariencia general del producto, a la calidad, a la conservación o a su presentación en el envase.

2.2.2 Categoría PRIMERA(I)

Las papayas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser característicos de la variedad.

Los siguientes defectos leves, sin embargo, pueden ser admitidos a condición de que no afecten al aspecto general del producto a la calidad, a la conservación o a su presentación en el envase:

- defectos leves de forma y coloración.
- defectos leves de piel, tales como rozaduras y rasguños cicatrizados: magulladuras: manchas debidas al sol: y quemaduras de latex: cuya superficie en conjunto no exceda del cuatro por ciento (4 %) de la superficie total de la fruta.

Los defectos no deben afectar en ningún caso a la pulpa de la fruta.

2.2.3. Categoría SEGUNDA(II)

Esta categoría incluye las papayas que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que satisfacen con las características mínimas anteriormente definidas.

Los siguientes defectos pueden ser admitidos, a condición de que las papayas mantengan sus características esenciales respecto a la calidad, a la conservación y a la presentación:

- defectos de forma y coloración.
- defectos de piel, tales como rozaduras y rasguños cicatrizados: magulladuras: manchas debidas al sol: y quemaduras de latex: cuya superficie en conjunto no exceda del diez por ciento (10 %) de la superficie total de la fruta.

Los defectos no deben afectar en ningun caso a la pulpa de la fruta.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO.

El calibre se determina por el peso unitario de la fruta. El calibre minimo se establece en 235 g.

CODIGO	PESO PROMEDIO GRAMOS
5	800
6	665
7	570
8	500
9	445
10	400
11	365
12	330
13	310
14	285
15	265

En cada codigo de calibre, los pesos maximos y minimos, no excederan del mas y el menos 10 % respectivamente, del peso promedio correspondiente.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS.

Las tolerancias respecto a la calidad y calibre, se admitiran en cada envase, para los productos que no cumplen las disposiciones de la categoria indicada.

4.1 Tolerancias de Calidad

4.1.1 Categoria Extra

5 por ciento en número o en peso de las papayas que no satisfagan con las exigencias de esta categoria, pero que cumplan con las de la categoria I o, excepcionalmente, admitidos en las tolerancias de esta última categoria.

4.1.2. Categoria I

10 por ciento en número o en peso de papayas que no satisfagan con las exigencias de esta categoria pero que cumplan con las de la categoria II o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de esa última categoria.

4.1.3. Categoría II

10 por ciento en número o en peso de papayas que no satisfagan ni con las exigencias de esta categoría ni con las características mínimas, con la excepción de productos afectados por podredumbres o cualquier otra alteración que lo haga impropio para el consumo humano.

4.2. Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías: 10 por ciento en número o en peso de papayas que no satisfagan con las exigencias respecto del calibrado.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION.

5.1. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser uniforme y contener solo papayas del mismo origen, calidad y calibre: así como de la misma variedad.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativo del conjunto.

5.2. Envasado

Las papayas deben ser envasadas de tal forma que se proteja al producto convenientemente .

Los materiales usados en el interior del envase 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 envases deben estar exentos de materias extrañas.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO.

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones, en letras agrupadas en el mismo lado, legibles y marcadas indeleblemente, y visibles desde el exterior:

6.1. Identificación

Envasador
y/o
Expedidor



Nombre y Dirección o Código

oficialmente expedido o aceptado.

6.2. Naturaleza del Producto

- PAPAYA, si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad.

6.3. Origen del Producto

PRODUCTO DE COSTA RICA, y opcionalmente, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

6.4. Especificaciones Comerciales

- Categoría.
- Calibre: código de referencia o intervalos de pesos.
- Número de unidades.
- Peso neto en kilogramos (kg).

6.5. Marca Oficial de Control (Opcional)

7. DISPOSICIONES RELATIVAS A TRATAMIENTOS POST-COSECHA.

Los agentes de tratamiento posteriores a la cosecha permitidos para este producto, no rebasaran los límites máximos establecidos por la legislación del país de destino. En su defecto, serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobada por los Comités del Codex competentes, en relación con el producto objeto de esta norma.

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A CONTAMINANTES.

8.1. Residuos de Pesticidas.

Los residuos de los plaguicidas permitidos para este producto, no rebasaran los límites máximos establecidos por la legislación del país de destino. En su defecto, serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobada por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en relación con el producto objeto de esta norma.

8.2. Otros Contaminantes

9. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE.-

Se recomienda aplicar los documentos del Codex Alimentarius Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 1 1979) y Código de ética para el comercio internacional de los alimentos (CAC/RCP 20-1979, Rev. 1 1985).

10. BIBLIOGRAFIA.-

Para la redaccion de esta norma se han tomado en cuenta los siguientes documentos:

Mexico. Comitè Codex. Formato General Revisado de las Normas CODEX Frutas y Hortalizas Frescas Tropicales. ALINORM 91/35. Apendice 2. Mexico DF, marzo 1990.

Naciones Unidas/CEPE. Norma-Cuadro Revisada para la Normalizacion de Frutas y Hortalizas Frescas. GINEBRA, 1986.

Mexico. Comitè Codex. Propuesta de Norma CODEX para papaya. ALINORM 91/35. Apendice 5. Mexico DF, marzo 1990.

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N^o 2.10.

NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACIÓN DE
PIMIENTA NEGRA. ENTERA.

FAO/UN.-PROGRAMA TCP/COS/8955(A).-CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

PROPUESTA DE NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACION DE PIMIENTA NEGRA EN GRANO DE COSTA RICA.

1. DEFINICION DEL PRODUCTO.

Esta norma se aplica a los frutos incompletamente maduros provistos de pericarpio y desecados de las variedades (cultivares) cultivadas de *Piper nigrum*, L para ser suministradas al consumidor o para la utilización industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD.

La norma tiene por objeto definir las características de calidad de la pimienta negra en la fase de control de la exportación, después de su acondicionamiento y envasado.

2.1. Características Mínimas

En todas las categorías, sin perjuicio de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias admitidas, los granos de pimienta negra, deben estar:

- enteros
- practicamente exentos de granos vanos y ligeros (semivanos)
- sanos: se excluyen los productos afectados por podredumbre o alteración que los haga impropios para el consumo humano.
- exentos de decoloraciones producidas por hongos.
- limpios: practicamente exentos de cualquier materia extraña visible.
- exentos de fragmentos y de excrementos de insectos.
- exentos de pelos y de excrementos de roedores.
- exentos de olores y sabores extraños.
- exentos de humedad exterior anormal.

La pimienta negra en grano debe cumplir las siguientes especificaciones:

- Humedad máxima	12%
- Cenizas totales máximas	7%
- Cenizas insolubles en CLH máximo ..	1.5%
- Extracto etéreo	6-11%
- Fibra bruta máxima	14%
- Aceites esenciales (sobre m.s.) mínimo	2ml/100g
- Piperina mínima	4.5% m/m

El producto debe estar suficientemente desecado.

El desarrollo y la condición de los granos debe ser tal que permita:

- Soportar el transporte y manipulación y
- Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

2.2. Clasificación

La pimienta negra en grano se clasifican en dos categorías definidas a continuación :

2.2.1 Categoría PRIMERA(I)

Los granos de pimienta negra en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser característicos de la variedad. Deben tener un peso específico superior a 500 g/l.

Los siguientes defectos leves, sin embargo, pueden ser admitidos a condición de que no afecten al aspecto general del producto, a la calidad, a la conservación o a su presentación en el envase.

- Presencia de pedúnculos y frutos abortados hasta el 5% m/m.
- Materias extrañas no pertenecientes a la planta hasta el 2% m/m.

2.2.2. Categoría SEGUNDA(II)

Esta categoría incluye los granos de pimienta negra que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que satisfacen con las características mínimas anteriormente definidas.

Deben tener un peso específico superior a 450 g/l.

Los siguientes defectos pueden ser admitidos, a condición de que los granos de pimienta negra mantengan sus características esenciales respecto a la calidad, a la conservación y a la presentación.

- Presencia de pedúnculos y frutos abortados hasta un 7% m/m.
- Granos vanos y ligeros (semivanos) hasta un 8% m/m.
- Materias extrañas no pertenecientes a la planta hasta el 2% m/m.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO.

El calibre se determina por el número de granos contenidos en 10 c. del producto: o por el diámetro de los granos mediante cribado.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS.

Las tolerancias respecto a la calidad y calibre, se admitirán en cada envase, para los productos que no cumplen las disposiciones de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de Calidad

4.1.1. Categoría I

10 por ciento en número o en peso de granos de pimienta negra que no satisfagan con las exigencias de esta categoría pero que cumplan con las de la categoría II o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de esa última categoría.

4.1.2. Categoría II

10 por ciento en número o en peso de granos de pimienta negra que no satisfagan ni con las exigencias de esta categoría ni con las características mínimas, con la excepción de productos afectados por podredumbres o cualquier otra alteración que lo haga impropio para el consumo humano.

4.2. Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías: 10 por ciento en número o en peso de granos de pimienta negra que no satisfagan con las exigencias respecto del calibre.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION.

5.1. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser uniforme y contener solo granos de pimienta negra del mismo origen, calidad y calibre (si están calibrados), así como de la misma variedad.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativo del conjunto.

5.2. Envasado

La pimienta negra en grano debe ser envasada de tal forma que se proteja al producto convenientemente.

Los materiales usados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de una calidad de buena calidad. Deben

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 envases deben estar exentos de materias extrañas.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO.

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones, en letras agrupadas en el mismo lado, legibles y marcadas indeleblemente, y visibles desde el exterior:

6.1. Identificación

Envasador y/o Expedidor	}} }} }}	Nombre y Dirección o Código oficialmente expedido o aceptado.
-------------------------------	----------------	--

6.2. Naturaleza del Producto

- Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad (opcional)

6.3. Origen del Producto

PRODUCTO DE COSTA RICA, y opcionalmente, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

6.4. Especificaciones Comerciales

- Categoría.
- Calibre (si están calibrados).
- Peso neto.
- Año de cosecha.

6.5 . Marca Oficial de Control (Opcional)

7. DISPOSICIONES RELATIVAS A TRATAMIENTOS POST-COSECHA.

Los agentes de tratamiento posteriores a la cosecha permitidos para este producto, no rebasaran los límites máximos establecidos por la legislación del país de destino. En su defecto, serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobada por los Comités del Codex competentes, en relación con el producto objeto de esta norma.

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A CONTAMINANTES.

8.1. Residuos de Pesticidas.

Los residuos de los plaguicidas permitidos para este producto, no rebasaran los limites maximos establecidos por la legislacion del pais de destino. En su defecto, seran los fijados por la lista de estos compuestos y sus limites aprobada por el Comite del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en relacion con el producto objeto de esta norma.

8.2. Otros Contaminantes

9. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE.-

Se recomienda aplicar los documentos del Codex Alimentarius Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 1 1979) yCodigo de etica para el comercio internacional de los alimentos (CAC/RCP 20-1979, Rev. 1 1985).

10. BIBLIOGRAFIA.-

Para la redaccion de esta norma se han tomado en cuenta los siguientes documentos:

Naciones Unidas/CEPE. Norma-Cuadro Revisada para la Normalizacion de Frutas y Hortalizas Frescas. GINEBRA, 1986.

España. Ministerio de la Presidencia. R.T.S. para la elaboracion, circulacion y comercio de condimentos y especias R.D. 2242/84 del 29-9-1.984, B.O.E. de 22-12-84.

Francia. N.F.V 32-075 Poivre noir entier ou en poudre .Mai 1.983.

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N^o 2.9.

NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACIÓN DE PALMITO EN CONSERVA.

PROPUESTA DE NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA EXPORTACION DE CONSERVAS DE PALMITO

1 OBJETIVO

Esta norma tiene por objeto definir las características que deben reunir las conservas de palmito, elaboradas a partir de las partes comestibles del palmito, con eliminación de las partes fibrosas, en las elaboraciones siguientes:

- al agua o al natural, con adición de agua y pequeñas cantidades de sal y aditivos alimentarios autorizados; y
- maridados (marinated), con adición de agua, vinagre, aceites vegetales, sal, azúcar, condimentos y especias y aditivos alimentarios autorizados.

2 DEFINICIONES Y DENOMINACIONES COMERCIALES

2.1 palmito: es la parte comestible de las variedades (cultivares) cultivadas de *Guilielma* spp. y de otras variedades de palmas comestibles.

2.2 palmitos enteros o corazones de palmito: son los corazones de palmitos cortados diametralmente en porciones de al menos 80 mm de longitud.

2.3 corazones de palmito en trozos o trozos de palmito: son aquellas porciones o partes de corazones de palmito, comprendidas entre 15 y 35 mm de longitud.

2.4 peso bruto: es el peso total del contenido más el envase.

2.5 peso neto: es el peso del producto contenido en el envase.

2.6 peso escurrido: es el peso del producto sin líquido de cobertura.

2.7 textura: se entiende por textura, la estructura de los tejidos vegetales que hace que un producto vegetal tenga mejor o peor comestibilidad o aspecto.

2.8 defectos superficiales: son aquellos que localizados sobre la piel o la superficie del producto vegetal, afectan a la buena presentación del producto.

2.9 defectos fisiológicos: son aquellos localizados en la superficie o interior del producto, afectan a su buena presentación y comestibilidad y derivan de sus características botánicas o de las condiciones de cultivo.

3 FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 pH. El pH de equilibrio será inferior a 4.5.

3.2 Espacio libre. Es el líquido de cobertura debe cubrir totalmente el producto y debe dejar al menos 0,9 mm de espacio libre.

3.3 Presión de vacío. Se medirá mediante vacuómetro, refiriendo los resultados a la presión a nivel del mar, y no podrá ser inferior a 200 mm de mercurio.

3.4 Pesos y volúmenes. Para las distintas elaboraciones, presentaciones, categorías y envases de conservas de palmito, los pesos brutos, netos y escurridos serán los que figuran en el Cuadro N° 1.

3.5 Turbidez. Es el grado de transparencia del líquido de cobertura. En las conservas de palmitos el agua del líquido de cobertura será transparente y estará prácticamente exento de sedimentos.

3.6 Número y dimensiones de las piezas. En las conservas de palmitos enteros, el número de piezas en un mismo envase y su diámetro constituyen un parámetro de calidad, de manera que se atribuye más calidad al mayor número de piezas y consecuentemente su menor diámetro. En el Cuadro N° 1 se especifican el número de piezas y sus dimensiones, para las distintas categorías, tipos y capacidades de envases.

3.7 Homogeneidad. El contenido de un envase debe ser homogéneo en cuanto a coloración, tamaño y consistencia de las piezas o trozos.

3.8 Integridad. Se considera que la parte vegetal conserva su integridad cuando mantiene su forma y consistencia en el producto terminado.

Por tanto son defectuosas aquellas piezas que están mal formadas, aplastadas o deformadas, con defectos de cortado, quebradas, rotas o incompletas.

En los corazones de palmito, los cortes de cada pieza deben ser netos y perpendiculares al eje longitudinal del palmito.

Aunque la apariencia del corazón de palmito es cilíndrica, en realidad es troncocónica, sin que la relación o razón entre los diámetros mayor y menor sea superior a 1,5, y en ningún caso superior a 15 mm.

3.9 Textura. La textura de los corazones de palmito en conserva será consistente de manera que una pieza o trozo aislado sobre su apoyo, no se deformará, la textura será homogénea y la masticabilidad fácil.

3.10 Defectos superficiales. En las conservas de corazones de palmito estos defectos pueden ser grietas, marcas, cicatrices, roces u otros.

3.11 Defectos fisiológicos. Son aquellos que localizados en la superficie o interior del producto, afectan a su buena presentación y comestibilidad, y derivan de sus características botánicas o de las condiciones del cultivo. En las conservas de palmito el más característico es la presencia de la estípita, amarilla y dura del palmito.

3.12 Carácter organolépticos. El color, olor, sabor característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso al que ha sido sometida la materia prima, debe ser típico o aceptable, esto es con defectos de escasa importancia.

El color de las conservas de palmito será blanco en las categorías superiores, y con viso amarillento en las elaboraciones estándar.

Las conservas de palmito estarán exentas de olores y sabores extraños y asimismo exentas de materias extrañas de cualquier origen.

4 CATEGORIAS COMERCIALES Y TOLERANCIAS

Se establece las siguientes categorías comerciales.

4.1 Extra o Fancy. Los productos clasificados en esta categoría serán de superior calidad. La tolerancia de defectos será del 5 %.

4.2 Primera, Selecta, Select o Choise. Los productos clasificados en esta categoría serán de buena calidad. La tolerancia de defectos será del 10 %.

4.3 Segunda, Standard, Corriente o Común. Los productos clasificados en esta categoría reunirán condiciones suficientes de presentación y comestibilidad. La tolerancia de defectos será del 15 %. A los efectos de las tolerancias de defectos establecidos en las distintas categorías, se tendrán en cuenta las condiciones y factores específicos descritos en el capítulo anterior.

5 ETIQUETADO Y ROTULACION

Cada envase deberá llevar marcados con caracteres suficientemente claros, legibles e indelebles, en idioma español y otro u otros, las siguientes leyendas:

- a) Identificación de la empresa: nombre o razón social o denominación del fabricante o envasador, y, en todo caso, su domicilio
- b) Denominación del producto Corazones de palmito, Palmitos enteros o en trozos, Corazones de palmito en trozos. Tipo de elaboración al natural o marinados (marinated).
- c) Composición del producto Ingredientes: lista de ingredientes en orden decreciente respecto a sus pesos, con mención especial

de los aditivos en las forma autorizadas en su legislación específica.

d) Categoría Comercial, número de unidades y dimensiones piezas.

e) Peso neto y escurrido

f) PRODUCTO DE COSTA RICA

g) Identificación del fabricante y su dirección..

i) Número de lote y fecha de vencimiento (consumir preferentemente antes de..)

5.1 ETIQUETADO

En el momento del envasado constarán, directamente sobre el envase los apartados f), g), h) e i)

Asimismo figurarán sobre el envase, directamente o en impreso bien adherido al mismo, los apartados a), b), c), d), e).

Los apartados: b), c), d) y e) figurarán agrupados en parte destacada de la etiqueta.

Se autoriza el uso de etiquetados con marcas del comprador o distribuidor siempre y cuando cumplan los requisitos anteriores y su propia identificación. La identificación de la industria fabricante irá precedida por la expresión: Fabricado por...

5.2 Rotulación. En la rotulación de los embalajes se harán constar los apartados a), b), d), f), y j), además:

- el número y tipo de envases contenidos en el embalaje; y
- el destino de la mercancía (facultativo).

6 ADITIVOS

7 CONTAMINANTES

8 BIBLIOGRAFIA

España.- Ministerio Economía y Hacienda Orden del 13 de Febrero de 1.984. Norma Calidad Exportación de Conservas y Semiconservas Vegetales B.O.E. 3 de Marzo de 1.984.

Presidencia de Gobierno Orden del 21 de Noviembre 1.984. Norma de Calidad para las Conservas Vegetales destinadas a Mercado Interior. B.O.E. de 10 de Enero de 1.985.

Presidencia de Gobierno Real Decreto 2420/78 del 2 de Junio de 1.978. Reglamentación Técnico Sanitaria de Conservas Vegetales B.O.E. de 12 de Octubre de 1.978.

Ministerio de Relaciones con las Cortes Real Decreto 723/88 de 24 de Junio de 1.988. Norma General del Control del Contenido Efectivo de Productos Alimenticios Envasados B.O.E. 8 de Julio de 1.988.

Presidencia del Gobierno Orden del 21 de Junio de 1.983. Características y Formatos de Envases de Conservas B.O.E. 30 de Junio de 1.983.

Francia.- Projet D'Arrete Relatif aux conserves de Coeur de Palmiers. Paris 1.989

FAO/CMS.- Norma del CODEX para Palmito en Conserva. Roma 1.985

Cuadro N° 1. Requisitos de las conservas de palmito, según categorías y tipos de envase.

CATEGORIA	PRESENTACION	ENVASE	DIMENSION	PESO BRUTO (kg)	PESO NETO (kg)	PESO ESCURRIDO (kg)	NUMERO PIEZAS	DIMENSIONES		PIEZAS LONGITUD (mm)
								DIAMETRO (mm)	ALTO (mm)	
FANCY	Entero extrafino	Cristal	450 ml	0,659	0,410	0,250	8 - 10	14 - 21		80
CHOISE	Entero premium	Cristal	450 ml	0,665	0,410	0,250	5 - 6	22,5 - 27,5		80
CHOISE	Entero premium	Cristal	580 ml	0,876	0,530	0,320	6 - 7	20 - 30		90
CHOISE	Entero premium	Cristal	850 ml	1,164	0,820	0,550	12 - 16	22,5 - 27,5		65
STANDARD	Entero 1/2 kg	Lata 1/2 kg	214*410	0,482	0,410	0,220	4 - 7	16 - 27		90
STANDARD	Entero 1 kg	Lata 1kg	401*411	0,954	0,820	0,500	6 - 10	15		90
CHOISE	Trozos	Cristal	450 ml	0,500	0,410	0,240		15		20
CHOISE	Trozos	Cristal	850 ml	1,167	0,820	0,485		15		20
STANDARD	Trozos 1 kg	Lata 1 kg	401*411	0,956	0,850	0,500		15		20
CHOISE	Marinado (marinated)	Cristal	230 ml	0,327	0,210	0,125		15		20
STANDARD	Marinado (marinated)	Lata	630*700	3,176	2,976	1,786		15		20

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE
PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N° 2.8.

NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACIÓN DE
COCO EN NUEZ.

FAO/UN.-PROGRAMA TCP/COS/8955(A).-CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

PROPUESTA DE NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACION DE NUEZ DE COCO DE COSTA RICA.

1. DEFINICION DEL PRODUCTO.

Esta norma se aplica a las nueces de las variedades (cultivares) cultivadas de Cocos nucifera para ser suministradas al consumidor en estado fresco, excluyéndose las destinadas a la transformacion industrial.

El coco cele o pipa para consumo del agua de coco, tambien se excluye del ambito de aplicacion de la presente norma.

La nuez de coco se presentara desprovista del pericarpio del fruto, si bien podra ir rodeada de la capa de hebras o filamentosa caracteristica.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD.

La norma tiene por objeto definir las características de calidad de los cocos en la fase de control de la exportación, despues de su acondicionamiento y envasado.

2.1. Características Minimas

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

- enteros la nuez de coco podra presentarse desprovista de la capa filamentosa caracteristica que le rodea (coco pelado) sin que se considere mermada su calidad.
- exentos de deformidades y decoloraciones.
- rellenos parcialmente de agua en su interior, con sonido tipico al agitar la nuez.
- exentos de sintomas de germinacion: los tres puntos germinales deben presentar la superficie concava o plana, pero en ningun caso convexa o abultada.
- sanos: se excluyen los productos afectados por podredumbre o alteración que los haga impropios para el consumo humano.
- exentos de golpes y magulladuras, y consecuentemente de grietas y rajadas en la cascara.
- limpios: practicamente exentos de cualquier materia extraña visible.

- exentos de humedad exterior anormal.
- exentos de olores y sabores extraños:
 - los golpes o la falta de madurez de la nuez, pueden producir fermentación anaerobia interna, con la consecuente degradación del sabor de la pulpa (avinagrado).
 - la germinación de la nuez, puede producir un sabor rancio, más acusado al avanzar el proceso

El producto debe estar suficientemente desarrollado y presentar una madurez satisfactoria.

El desarrollo y la condición de los cocos tal que permita:

- Soportar el transporte y manipulación y
- Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

2.2. Clasificación

Los cocos se clasifican en una única categoría, siempre que satisfagan con las características mínimas anteriormente definidas.

Los siguientes defectos pueden ser admitidos, a condición de que los cocos mantengan sus características esenciales respecto a la calidad, a la conservación y a la presentación:

- decoloraciones y deformaciones leves.
- irregularidades en la capa filamentosa que rodea la nuez, a causa del pelado.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO.

El calibre se determina por el diámetro mayor de la nuez.

El calibre mínimo será de 13 cm.

Se establece un intervalo de diámetros único comprendido entre 13 y 18 cm.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS.

Las tolerancias respecto a la calidad y calibre, se admitirán en cada envase, para los productos que no cumplen las disposiciones de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de Calidad

Cinco por ciento (5 %) en número o en peso de cocos que no satisfagan con las características mínimas, con la excepción de productos afectados por podredumbres, fermentaciones, germinaciones visibles o cualquier otra alteración que lo haga impropio para el consumo humano.

4.2. Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías: 10 por ciento en número o en peso de cocos que no satisfagan con las exigencias respecto del calibre, a condición de que no estén por debajo de 12 cm o por encima de 20 cm.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION.

5.1. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser uniforme y contener solo cocos del mismo origen, calidad y calibre así como de la misma variedad.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativo del conjunto.

5.2. Envasado

Los cocos debe ser envasado de tal forma que se proteja al producto convenientemente .

Los materiales usados en el interior del envase 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 envases deben estar exentos de materias extrañas.

5.3. Presentación

Las nueces de coco podran presentarse cubiertas individualmente por películas o redes de materiales plásticos o fibras, siempre que no afecten a la calidad o a la conservación del producto.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO.

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones, en letras agrupadas en el mismo lado, legibles y marcadas indeleblemente, y visibles desde el exterior:

6.1. Identificación

Envasador
y/o
Expedidor

Nombre y Dirección o Código
oficialmente expedido o aceptado.

6.2. Naturaleza del Producto

- COCO o NUEZ DE COCO, si el contenido no es visible desde el exterior.

- Nombre de la variedad.

6.3. Origen del Producto

PRODUCTO DE COSTA RICA, y opcionalmente, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

6.4. Especificaciones Comerciales

- Calibre: intervalo de diámetros.
- Numero de unidades.

6.5. Marca Oficial de Control (Opcional)

7. DISPOSICIONES RELATIVAS A TRATAMIENTOS POST-COSECHA.

Los agentes de tratamiento posteriores a la cosecha permitidos para este producto, no rebasaran los limites maximos establecidos por la legislacion del pais de destino. En su defecto, seran los fijados por la lista de estos compuestos y sus limites aprobada por los Comites del Codex competentes, en relacion con el producto objeto de esta norma.

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A CONTAMINANTES.

8.1. Residuos de Pesticidas.

Los residuos de los plaguicidas permitidos para este producto, no rebasaran los limites maximos establecidos por la legislacion del pais de destino. En su defecto, seran los fijados por la lista de estos compuestos y sus limites aprobada por el Comite del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en relacion con el producto objeto de esta norma.

8.2. Otros Contaminantes

9. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE.-

Se recomienda aplicar los documentos del Codex Alimentarius Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 1 1979) yCodigo de etica para el comercio internacional de los alimentos (CAC/RCP 20-1979. Rev. 1 1985).

10. BIBLIOGRAFIA.-

Para la redaccion de esta norma se han tomado en cuenta los siguientes documentos:

Mexico. Comite Codex. Formato General Revisado de las Normas CODEX para Frutas y Hortalizas Frescas Tropicales. ALINORM 91/35.Apendice 2. Mexico DF, marzo 1990.

Naciones Unidas/CEPE. Norma-Cuadro Revisada para la Normalizacion de Frutas y Hortalizas Frescas. GINEBRA, 1986.

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE
PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N° 2.11.

NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACIÓN DE
JENGIBRE FRESCO.

FAO/UN.-PROGRAMA TCP/COS/8955(A).-CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

PROPUESTA DE NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACION DE JENGIBRE FRESCO DE COSTA RICA.

1. DEFINICION DEL PRODUCTO.

Esta norma se aplica a los rizomas de las variedades (cultivares) cultivadas de *Zingiber officinalis* para ser suministradas al consumidor en estado fresco, excluyéndose las destinadas a la transformacion industrial.

Tambien se excluye del ambito de aplicacion de la presente norma el jengibre desecado en cualquiera de sus presentaciones: entero, en trozos o en polvo.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD.

La norma tiene por objeto definir las características de calidad del jengibre en la fase de control de la exportación, despues de su acondicionamiento y envasado.

2.1. Características Mínimas

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

- enteros: los rizomas o manos deben estar enteros, con todos sus dedos integros.
- exentos de deformidades acusadas: rizomas o manos retorcidas a causa de obstaculos de crecimiento.
- firmes: especialmente los extremos de los dedos.
- de aspecto fresco: los extremos de los dedos se arrugan al iniciar la desecacion por envejecimiento.
- sanos: se excluyen los productos afectados por podredumbre o alteración que los haga impropios para el consumo humano.
- exentos de roturas, heridas y magulladuras.
- limpios: practicamente exentos de cualquier materia extraña visible, en particular de restos de tierra que deben ser eliminados mediante el lavado con agua.
- con el corte del tronquillo neto y curado.
- con color de amarillo verdoso a cafe palido, caracteristicos, y exentos de manchas oscuras, o decoloraciones en la piel.
- con color amarillo verdoso en la pulpa.
- exentos de humedad exterior anormal.
- exentos de olores y sabores extraños.

El producto debe estar suficientemente desarrollado.

El desarrollo y la condición de los rizomas de jengibre debe ser tal que permita:

- Soportar el transporte y manipulación y
- Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

2.2. Clasificación

Los rizomas de jengibre se clasifican en una categoría única, siempre que satisfagan con las características mínimas anteriormente definidas.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO.

El calibre se determina por el peso del rizoma o mano.

El calibre mínimo será de 200 g.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS.

Las tolerancias respecto a la calidad y calibre, se admitirán en cada envase, para los productos que no cumplen las disposiciones de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de Calidad

Cinco por ciento (5 %) en número o en peso de rizomas de jengibre que no satisfagan con las características mínimas, con la excepción de productos afectados por podredumbres, desecación, o cualquier otra alteración que lo haga impropio para el consumo humano.

4.2. Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías: 10 por ciento en número o en peso de rizomas de jengibre que no satisfagan con las exigencias respecto del calibre mínimo, a condición de que no estén por debajo de 160 g.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION.

5.1. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser uniforme y contener solo rizomas de jengibre del mismo origen, calidad y calibre mínimo así como de la misma variedad.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativo del conjunto.

5.2. Envasado

Los rizomas de jengibre deben ser envasado de tal forma que se proteja al producto convenientemente .

Los materiales usados en el interior del envase 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 envases deben estar exentos de materias extrañas.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO.

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones. en letras agrupadas en el mismo lado, legibles y marcadas indeleblemente, y visibles desde el exterior:

6.1. Identificación

Envasador	}	Nombre y Dirección o Código
y/o Expedidor		oficialmente expedido o aceptado.

6.2. Naturaleza del Producto

- JENGIBRE FRESCO. si el contenido no es visible desde el exterior.

6.3. Origen del Producto

PRODUCTO DE COSTA RICA. y opcionalmente. zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

6.4. Especificaciones Comerciales

- Calibre: calibre mínimo.
- Peso neto en kilogramos (kg).

6.5. Marca Oficial de Control (Opcional)

* 7. DISPOSICIONES RELATIVAS A TRATAMIENTOS POST-COSECHA.

Los agentes de tratamiento posteriores a la cosecha permitidos para este producto. no rebasaran los límites máximos establecidos por la legislación del país de destino. En su defecto. serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobada por los Comités del Codex competentes. en relación con el producto objeto de esta norma.

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A CONTAMINANTES.

8.1. Residuos de Pesticidas.

Los residuos de los plaguicidas permitidos para este producto, no rebasaran los límites máximos establecidos por la legislación del país de destino. En su defecto, serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobada por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en relación con el producto objeto de esta norma.

8.2. Otros Contaminantes

9. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE.-

Se recomienda aplicar los documentos del Codex Alimentarius Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 1 1979) y Código de ética para el comercio internacional de los alimentos (CAC/RCP 20-1979, Rev. 1 1985).

10. BIBLIOGRAFIA.-

Para la redacción de esta norma se han tomado en cuenta los siguientes documentos:

México. Comité Codex. Formato General Revisado de las Normas CODEX para Frutas y Hortalizas Frescas Tropicales. ALINORM 91/35. Apéndice 2. México DF. marzo 1990.

Naciones Unidas/CEFE. Norma-Cuadro Revisada para la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas. GINEBRA. 1986.

Costa Rica. Ministerio de Economía, Industria y Comercio. ONNUM. Proyecto de Norma de calidad para el jengibre en estado fresco. San José: 1990.

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N° 2.12.

NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACIÓN DE
YUCA FRESCA PARAFINADA.

FAO/UN.-PROGRAMA TCP/COS/8955(A).-CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

PROPUESTA DE NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACION DE YUCA FRESCA PARAFINADA DE COSTA RICA.

1. DEFINICION DEL PRODUCTO.

Esta norma se aplica a las raices tuberosas de las variedades (cultivares) cultivadas de Manihot esculenta para ser suministradas al consumidor en estado fresco, excluyéndose las destinadas a la transformacion industrial.

A fin de evitar las perdidas de peso y los cambios de textura, que puede provocar la desecacion, las raices deberan parafinarse integramente, de forma que cada una quede cubierta por una capa delgada, uniforme, transparente y brillante de parafina.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD.

La norma tiene por objeto definir las características de calidad de las raices de yuca en la fase de control de la exportación, despues de su acondicionamiento y envasado.

2.1. Características Mínimas

En todas las categorías, sin perjuicio de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias admitidas, las raices de yuca deben estar:

- enteras provistas del pezon o pedunculo grueso, y de la raicilla o cola en el extremidad mas delgada, con longitud minima de 1 cm.
- exentas de deformaciones excesivas, retorcidas, o bifurcadas.
- firmes: especialmente en los extremos de la raiz.
- sanas: se excluyen los productos afectados por podredumbre o alteración que los haga impropios para el consumo humano.
- limpias: practicamente exentas de cualquier materia extraña visible, en particular de tierra que debiera se eliminada mediante el lavado con agua.
- exentas de grietas de crecimiento.
- exentas de fibrosidad en la pulpa.
- exentas de coloraciones anormales en la pulpa, que es de color blanco.
- exentas de heridas y golpes o magulladuras.
- exentas de danos causados por roedores y larvas de insectos.

- exentos de humedad exterior anormal.
- exentos de olores y sabores extraños.

El producto debe estar suficientemente desarrollado.

El desarrollo y la condición de las raíces de yuca, debe ser tal que permita:

- Soportar el transporte y manipulación y
- Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

2.2. Clasificación

Las raíces de yuca se clasifican en dos categorías definidas a continuación :

2.2.1 Categoría PRIMERA(I)

Las raíces de yuca en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser característicos de la variedad. Deben ser:

- de coloración típica, color café claro.
- bien formadas y de forma cónica regular.

Los siguientes defectos leves, sin embargo, pueden ser admitidos a condición de que no afecten al aspecto general del producto, a la calidad, a la conservación o a su presentación en el envase:

- ligeros defectos de coloración de la piel.
- ligeros defectos de forma.
- ligeros defectos superficiales debidos a roces o raspaduras.

2.2.2. Categoría SEGUNDA(II)

Esta categoría incluye las raíces de yuca que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que satisfacen con las características mínimas anteriormente definidas. Deben ser:

- de coloración uniforme, pudiendo ser más oscura o más clara que la típica de la variedad..
- bastante bien formadas y presentaru una forma bastante regular.

Los siguientes defectos pueden ser admitidos a condición de que las raíces de yuca mantengan sus características esenciales respecto a la calidad, a la conservación y a la presentación:

- de coloración de la piel.
- de forma sin que haya raíces excesivamente curvadas, retorcidas o bifurcadas.
- defectos superficiales por danos mecánicos o de otra naturaleza, siempre que no afecten a la cascara dura de color rojizo o violáceo situada inmediatamente debajo de la piel.



3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO.

El calibre se determina por la longitud y el peso de las raíces de yuca.

El calibre mínimo se establece en 25 cm de longitud y en 300 g de peso.

Se establece un calibre único de intervalo de longitudes, comprendido entre 25 y 55 cm.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS.

Las tolerancias respecto a la calidad y calibre, se admitirán en cada envase, para los productos que no cumplen las disposiciones de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de Calidad

4.1.1. Categoría I

10 por ciento en número o en peso de las raíces de yuca que no satisfagan con las exigencias de esta categoría pero que cumplan con las de la categoría II o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de esa última categoría.

4.1.3. Categoría II

10 por ciento en número o en peso de las raíces de yuca que no satisfagan ni con las exigencias de esta categoría ni con las características mínimas, con la excepción de productos afectados por podredumbres o cualquier otra alteración que lo haga impropio para el consumo humano.

4.2. Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías: 10 por ciento en número o en peso de las raíces de yuca que no satisfagan con las exigencias respecto del calibrado, siempre que no sean inferiores a 250 g de peso o a 20 cm de longitud.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION.

5.1. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser uniforme y contener solo raíces de yuca del mismo origen, calidad y calibre, así como de la misma variedad.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativo del conjunto.

5.2. Envasado

Las raíces de yuca deben ser envasadas de tal forma que se proteja al producto convenientemente .

Los materiales usados en el interior del envase 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 envases deben estar exentos de materias extrañas.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO.

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones, en letras agrupadas en el mismo lado, legibles y marcadas indeleblemente, y visibles desde el exterior:

6.1. Identificación

Envasador y/o Expedidor	Nombre y Dirección o Código oficialmente expedido o aceptado.
-------------------------------	--

6.2. Naturaleza del Producto

- YUCA FRESCA PARAFINADA. si el contenido no es visible desde el exterior.

6.3. Origen del Producto

PRODUCTO DE COSTA RICA, y opcionalmente. zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

6.4. Especificaciones Comerciales

- Categoría.
- Calibre: intervalo de longitudes.
- Peso neto en kilogramos (kg).

6.5. Marca Oficial de Control (Opcional)

7. DISPOSICIONES RELATIVAS A TRATAMIENTOS POST-COSECHA.

Los agentes de tratamiento posteriores a la cosecha permitidos para este producto, no rebasaran los límites máximos establecidos por la legislación del país de destino. En su defecto, serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobada por los Comités del Codex competentes, en relación con el producto objeto de esta norma.

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A CONTAMINANTES.

8.1. Residuos de Pesticidas.

Los residuos de los plaguicidas permitidos para este producto, no rebasaran los limites maximos establecidos por la legislacion del pais de destino. En su defecto, seran los fijados por la lista de estos compuestos y sus limites aprobada por el Comite del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en relacion con el producto objeto de esta norma.

8.2. Otros Contaminantes

9. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE.-

Se recomienda aplicar los documentos del Codex Alimentarius Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 1 1979) y Codigo de etica para el comercio internacional de los alimentos (CAC/RCP 20-1979, Rev. 1 1985).

10. BIBLIOGRAFIA.-

Para la redaccion de esta norma se han tomado en cuenta los siguientes documentos:

Mexico. Comite Codex. Formato General Revisado de las Normas CODEX para Frutas y Hortalizas Frescas Tropicales. ALINORM 91/35.Apendice 2. Mexico DF, marzo 1990.

Naciones Unidas/CEPE. Norma-Cuadro Revisada para la Normalizacion de Frutas y Hortalizas Frescas. GINEBRA. 1986.

Costa Rica. Ministerio de Economia, Industria y Comercio. ONNUM. Propuesta de Norma de calidad para yuca. San Jose: 1990.

Costa Rica. Ministerio de Agricultura y Ganaderia. SEPSA. Programa Nacional de Raices y Tuberculos. San Jose 1989.

FAO/UN.-PROGRAMA TCP/COS/8955(A).-CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

PROPUESTA DE NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACION DE TIQUISQUE (BLANCO Y LILA O MORADO) DE COSTA RICA.

1. DEFINICION DEL PRODUCTO.

Esta norma se aplica a los tuberculos de las variedades (cultivares) cultivadas de Xanthosoma sagittifolium para ser suministradas al consumidor en estado fresco, excluyéndose los tuberculos destinados a la transformacion industrial.

Se distinguen dos tipos comerciales en funcion del color de la pulpa:

- TIQUISQUE BLANCO y
- TIQUISQUE LILA o MORADO

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD.

La norma tiene por objeto definir las características de calidad de los tuberculos de tiquisque en la fase de control de la exportación. despues de su acondicionamiento y envasado.

2.1. Características Mínimas

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

- enteros: se admite la rotura de la extremidad mas delgada, siempre que el corte sea neto y este curado.
- exentos de deformaciones pronunciadas (tuberculos retorcidos, causado por obstaculos fisicos a su crecimiento).
- exentos de sintomas de germinacion (tetillas de pregerminacion) alrededor de la extremidad mas gruesa del tuberculo.
- sanos: se excluyen los productos afectados por podredumbre o alteración que los haga impropios para el consumo humano.
- limpios: practicamente exentos de cualquier materia extraña visible, particularmente de restos de tierra que deben ser eliminados mediante el lavado con agua.
- exentos de golpes y magulladuras, y consecuentemente de eventuales pardeamientos y ennegrecimientos de la pulpa.

- exentos de heridas: se admiten los cortes netos, siempre que estén curados.
- exentos de danos causados por roedores y larvas de insectos.
- exentos de humedad exterior anormal.
- exentos de olores y sabores extraños.

El producto debe estar suficientemente desarrollado. [y presentar una madurez satisfactoria.]

El desarrollo y la condición de los tuberculos de tiquisque debe ser tal que permita:

- Soportar el transporte y manipulación y
- Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

2.2. Clasificación

Los tuberculos de tiquisque se clasifican en una categoria unica, de forma que satisfagan con las características minimas, anteriormente definidas.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO.

El calibre se determina por el peso y la longitud de los tuberculos.

El calibre minimo sera de 200 g de peso y de 15 cm de longitud, al que debe corresponder un diametro minimo de 4 cm en la extremidad mas gruesa del tuberculo.

Se establece un calibre unico establecido entre 15 y comprendido entre 4 y cm.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS.

Las tolerancias respecto a la calidad y calibre, se admitirán en cada envase, para los productos que no cumplen las disposiciones de la categoria unica.

4.1 Tolerancias de Calidad

5 por ciento en número o en peso de tuberculos de tiquisque que no satisfagan con las características minimas, con la excepción de productos afectados por podredumbres o cualquier otra alteración que lo haga impropio para el consumo humano.

Dentro del computo de esta tolerancia, se admitiran los tuberculos saneados mediante cortes netos, siempre que estos esten curados.

4.2. Tolerancias de Calibre

Diez por ciento (10 %) en número o en peso de tuberculos de tiquisque que no satisfagan con las exigencias respecto del calibrado, siempre que estos tuberculos descalibrados no esten por debajo de 13 cm de longitud ni de 180 g de peso.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION.

5.1. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser uniforme y contener solo tuberculos de tiquisque del mismo origen, calidad y calibre, asi como de la misma variedad y tipo comercial.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativo del conjunto.

5.2. Envasado

Los tuberculos de tiquisque deben ser envasados de tal forma que se proteja al producto convenientemente .

Los materiales usados en el interior del envase 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 envases deben estar exentos de materias extrañas.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO.

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones. en letras agrupadas en el mismo lado, legibles y marcadas indeleblemente, y visibles desde el exterior:

6.1. Identificación

Envasador] Nombre y Dirección o Código
y/o	
Expedidor] oficialmente expedido o aceptado.

6.2. Naturaleza del Producto

- TIQUISQUE. si el contenido no es visible desde el exterior.

Tambien puede utilizarse la denominacion de MALANGA o YAUTIA, de acuerdo a las preferencias del pais de destino.

- Nombre del tipo comercial:

- BLANCO
- LILA O MORADO

6.3. Origen del Producto

PRODUCTO DE COSTA RICA, y opcionalmente, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

6.4. Especificaciones Comerciales

- Calibre: calibre minimo.
- Peso neto en kilogramos (kg).

6.5. Marca Oficial de Control-(Opcional)

7. DISPOSICIONES RELATIVAS A TRATAMIENTOS POST-COSECHA.

Los agentes de tratamiento posteriores a la cosecha permitidos para este producto, no rebasaran los limites maximos establecidos por la legislacion del pais de destino. En su defecto, seran los fijados por la lista de estos compuestos y sus limites aprobada por los Comites del Codex competentes, en relacion con el producto objeto de esta norma.

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A CONTAMINANTES.

8.1. Residuos de Pesticidas.

Los residuos de los plaguicidas permitidos para este producto, no rebasaran los limites maximos establecidos por la legislacion del pais de destino. En su defecto, seran los fijados por la lista de estos compuestos y sus limites aprobada por el Comite del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en relacion con el producto objeto de esta norma.

8.2. Otros Contaminantes

9. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE.-

Se recomienda aplicar los documentos del Codex Alimentarius Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 1 1979) yCodigo de etica para el comercio internacional de los alimentos (CAC/RCP 20-1979. Rev. 1 1985).

10. BIBLIOGRAFIA.-

Para la redaccion de esta norma se han tomado en cuenta los siguientes documentos:

Mexico. Comite Codex. Formato General Revisado de las Normas CODEX para Frutas y Hortalizas Frescas Tropicales. ALINORM 91/35. Apendice 2. Mexico DF, marzo 1990.

Naciones Unidas/CEPE. Norma-Cuadro Revisada para la Normalizacion de Frutas y Hortalizas Frescas. GINEBRA, 1986.

Costa Rica. Ministerio de Economia, Industria y Comercio. ONNUM. Proyecto de Norma de calidad para tiquisque (blanco y lila o morado). San Jose: 1990.

Costa Rica. Ministerio de Agricultura y Ganaderia. SEPSA. Programa Nacional de Raices y Tuberculos. San Jose: 1989.

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N° 2.14.

NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACIÓN DE
CHAYOTE.

FAO/UN.-PROGRAMA TCP/COS/8955(A).-CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

PROPUESTA DE NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACION DE CHAYOTE DE COSTA RICA.

1. DEFINICION DEL PRODUCTO.

Esta norma se aplica a los frutos de las variedades (cultivares) cultivadas de *Sechium edule* para ser suministradas al consumidor en estado fresco, excluyéndose las destinadas a la transformacion industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD.

La norma tiene por objeto definir las características de calidad de los chayotes en la fase de control de la exportación, despues de su acondicionamiento y envasado.

2.1. Características Mínimas

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

- enteros.
- firmes.
- de aspecto fresco.
- sanos: se excluyen los productos afectados por podredumbre o alteración que los haga impropios para el consumo humano.
- exentos de heridas y magulladuras, así como de ampollas en la piel.
- limpios: practicamente exentos de cualquier materia extraña visible.
- exentos de danos producidos por insectos y roedores
- exentos de espinas.
- exentos de sintomas de germinacion.
- exentos de humedad exterior anormal.
- exentos de olores y sabores extraños.

El producto debe estar suficientemente desarrollado.

El desarrollo y la condición de los chayotes debe ser tal que permita:

- Soportar el transporte y manipulación y
- Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

2.2. Clasificación

Los chayotes se clasifican en dos categorías definidas a continuación :

2.2.1. Categoría Extra

Los chayotes en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben ser característicos de la variedad. Deben ser:

- en forma de pera, regular y con superficie lisa, desprovistos de surcos longitudinales.
- de color verde claro y uniforme.

Deben estar exentos de defectos con la excepción de defectos superficiales muy leves, a condición de que no afecten a la apariencia general del producto, a la calidad, a la conservación o a su presentación en el envase.

2.2.2 Categoría PRIMERA(I)

Los chayotes en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser característicos de la variedad. Deben ser:

- de forma regular y con superficie lisa.
- de color verde claro.

Los siguientes defectos leves, sin embargo, pueden ser admitidos a condición de que no afecten al aspecto general del producto, a la calidad, a la conservación o a su presentación en el envase.

- de forma, pudiendo presentar surcos longitudinales ligeramente marcados y pequeñas depresiones poco pronunciadas.
- de coloración, pudiendo presentar una parte de la superficie una coloración blanquecina, siempre que no exceda el 25 % de la superficie total.
- superficiales cicatrizados, siempre que no excedan en conjunto de 3 cm².

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO.

El calibre se determina por el peso de la fruta.
El calibre mínimo será de 280 g.
Se establece la siguiente escala de calibres:

CODIGO	INTERVALO DE PESOS (g)
24	280 - 340
30	340 - 400

En la categoría I, también podrá utilizarse un calibre único de intervalo de 280 a 400 g.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Las tolerancias respecto a la calidad y calibre, se admitirán en cada envase, para los productos que no cumplen las disposiciones de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de Calidad

4.1.1 Categoría Extra

5 por ciento en número o en peso de los chayotes que no satisfagan con las exigencias de esta categoría, pero que cumplan con las de la categoría I o, excepcionalmente, admitidos en las tolerancias de esta última categoría.

4.1.2. Categoría I

10 por ciento en número o en peso de los chayotes que no satisfagan con las exigencias de esta categoría pero que cumplan con las de la categoría II o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de esa última categoría.

4.2. Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías: 10 por ciento en número o en peso de los chayotes que no satisfagan con las exigencias respecto del calibre, siempre que no estén por debajo de 250 g o por encima de 440 g.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION.

5.1. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser uniforme y contener solo chayotes del mismo origen, calidad y calibre, así como de la misma variedad y coloración.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativo del conjunto.

5.2. Envasado

Los chayotes debe ser envasado de tal forma que se proteja al producto convenientemente .

Los materiales usados en el interior del envase 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 envases deben estar exentos de materias extrañas.

5.3. Presentación

Los chayotes pueden presentarse encerados, y contenidos cada uno de ellos en una bolsa abierta de material flexible, plástico o de otro tipo.

En el interior del envase de dispondrán separadores de cartón, uno longitudinal y otro transversal, u otros dispositivos que permitan garantizar la inmovilidad del producto.

Los chayotes se presentarán en una sola capa en el envase.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO.

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones, en letras agrupadas en el mismo lado, legibles y marcadas indeleblemente, y visibles desde el exterior:

6.1. Identificación

Envasador	}	Nombre y Dirección o Código
y/o Expedidor		oficialmente expedido o aceptado.

6.2. Naturaleza del Producto

- CHAYOTE, si el contenido no es visible desde el exterior.

6.3. Origen del Producto

PRODUCTO DE COSTA RICA, y opcionalmente, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

6.4. Especificaciones Comerciales

- Categoría.
- Calibre: código o intervalos de pesos.
- Número de unidades.
- Peso neto en kilogramos (kg).

6.5. Marca Oficial de Control (Opcional)

7. DISPOSICIONES RELATIVAS A TRATAMIENTOS POST-COSECHA.

Los agentes de tratamiento posteriores a la cosecha permitidos para este producto, no rebasaran los límites máximos establecidos por la legislación del país de destino. En su defecto, serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobada por los Comités del Codex competentes, en relación con el producto objeto de esta norma.

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A CONTAMINANTES.

8.1. Residuos de Pesticidas.

Los residuos de los plaguicidas permitidos para este producto, no rebasaran los limites maximos establecidos por la legislacion del pais de destino. En su defecto, seran los fijados por la lista de estos compuestos y sus limites aprobada por el Comite del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en relacion con el producto objeto de esta norma.

8.2. Otros Contaminantes

9. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE.-

Se recomienda aplicar los documentos del Codex Alimentarius Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 1 1979) yCodigo de etica para el comercio internacional de los alimentos (CAC/RCP 20-1979, Rev. 1 1985).

10. BIBLIOGRAFIA.-

Para la redaccion de esta norma se han tomado en cuenta los siguientes documentos:

Mexico. Comite Codex. Formato General Revisado de las Normas CODEX para Frutas y Hortalizas Frescas Tropicales. ALINORM 91/35.Apendice 2. Mexico DF. marzo 1990.

Naciones Unidas/CEPE. Norma-Cuadro Revisada para la Normalizacion de Frutas y Hortalizas Frescas. GINEBRA, 1986.

Costa Rica. Ministerio de Economia, Industria y Comercio. ONNUM. Norma oficial de calidad para chayote de consumo en estado fresco. San Jose: La Gaceta, 5 de enero de 1988.

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N^o 2.15.

NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACIÓN DE
MACADAMIA EN GRANO.

FAO/UN.-PROGRAMA TCP/COS/8755(A).-CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

PROPUESTA DE NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACION DE MACADAMIA EN GRANO DE COSTA RICA.

1. DEFINICION DEL PRODUCTO.

La presente norma se refiere a las nueces en grano de las variedades (cultivares) cultivadas de *Macadamiaa spp.*, destinadas al consumo humano o transformación industrial tras un proceso de secado y tostado.

Los tipos comerciales seran:

- Estilo número 1.- Nueces enteras en proporción superior al 90%.
- Estilo número 2.- Nueces enteras en proporción inferior al 60% y nueces partidas (mitades o superiores) en proporción no superior al 40%
- Estilo número 4.- Mitades y trozos en proporción variable.
- Estilo número 5, 6 v 7.- Trozos inferiores a mitades.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD.

La norma tiene por objeto definir las características de calidad de las macadamia en la fase de control de la exportación, despues de su preparación y envasado.

2.1. Características Mínimas

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

- sanos: se excluyen los productos afectados por podredumbre o alteración que los haga impropios para el consumo humano.
- suficientemente desarrollados.
- limpios: practicamente exentos de cualquier materia extraña visible.
- exentos de insectos o ácaros vivos en cualquiera de sus estados de desarrollo.
- exentos de daños visibles producidos por insectos, ácaros u otros parásitos.

- No superando los límites de recuentos de microorganismos y sus toxinas:

Bacterias	1000/g.
Coliformes.....	30/g.
E.coli	Negativo
Salmonella	Negativo
Aflatoxina B ...	Negativo

- con un contenido mínimo de aceite del 60%
- exentos de olores y sabores extraños, especialmente por enranciamiento del aceite.

El estado de las macadamias, debe ser tal que permita:

- Soportar el transporte y manipulación y
- Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

2.1.2. Contenido de Humedad

Las macadamias tostadas deben tener un contenido de humedad no superior al 1,5 %

(Los métodos a utilizar deben ser uno de los contrastados, con vista a obtener resultados satisfactorios en análisis inter-laboratorios y que se exponen en los anexos I y II para los frutos secos o secados respectivamente. el método utilizado cesa ser el mismo en caso de controversia).

2.2. Clasificación

La macacamia en grano se clasifica en dos categorías definidas a continuación :

2.2.1 Categoría EXTRA

Las macadamias clasificadas en esta categoría, deben ser de calidad superior. Deben presentar las características de la variedad o tipo comercial. Deben estar prácticamente exentas de defectos, con excepción de muy ligeros defectos superficiales siempre que estos no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación o a su presentación en el envase.

2.2.2 Categoría PRIMERA(I)

Las macadamias en grano clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características de la variedad y/o tipo comercial.

Los siguientes defectos leves, sin embargo, pueden ser admitidos a condición de que no afecten al aspecto general del producto, a la calidad, a la conservación o a su presentación en el envase:

- Coloraciones pardas claras causadas por el tostado.
- Picaduras, rozaduras y cicatrices superficiales.
- Manchas.

2.2.3. Categoría SEGUNDA(II)

Esta categoría incluye los granos de macadamia que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que satisfacen con las características mínimas definidas a continuación.

Los siguientes defectos pueden ser admitidos, a condición de que los granos de macadamia mantengan sus características esenciales como aspecto general, de calidad, de conservación y de presentación.

- Coloraciones pardas causadas por el tostado.
- Picaduras, rozaduras y cicatrices superficiales.
- Manchas.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO.

El calibre se determina por el diametro de la nuez en grano.

Los calibres mínimos, serán:

- Estilo número 1: 3/4 de pulgada.
- Estilo número 2: 1/2 de pulgada.
- Estilo número 3: 3/8 de pulgada.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS.

Las tolerancias respecto a la calidad y calibre, se admitirán en cada envase. para los productos que no cumplen las disposiciones de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de Calidad

<u>Defectos Permitidos</u>	<u>Tolerancias Admitidas (en porcentaje de frutos defectuosos en número o en peso).</u>		
	<u>EXTRA</u>	<u>I</u>	<u>II</u>
.....			
Tolerancia Total	5	10	10

4.2. Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías: 10 por ciento en número o en peso de granos de macadamias que no correspondan a las prescripciones del tipo comercial indicado, pero que pertenezcan al inmediatamente superior o inferior.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION.

5.1. Uniformidad

El contenido de cada envase debe ser uniforme y contener solo granos de macadamias del mismo origen, calidad, variedad y tipo comercial.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativo del conjunto.

Para la categoría Extra y Primera, los frutos deben ser de la misma variedad o tipo comercial y coloración crema.

5.2. Envasado

La macadamia en grano debe ser envasada de tal forma que se proteja al producto convenientemente .

Los materiales usados en el interior del envase 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 coias no tóxicas.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

5.3. Presentación

Las macadamias se presentarán en envases herméticos, con atmosfera inerte o al vacío.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO.

Cada embalaje y envase dentro del embalaje debe llevar las siguientes indicaciones, en letras agrupadas en el mismo lado, legibles y marcadas indeleblemente, y visibles desde el exterior:

6.1. Identificación

Envasador y/o Expedidor	Nombre y Dirección o Código oficialmente expedido o aceptado.
-------------------------------	--

6.2. Naturaleza del Producto

- Nombre del producto.
- Nombre de la variedad (opcional)
- Tipo comercial.

6.3. Origen del Producto

PRODUCTO DE COSTA RICA, y opcionalmente, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.

6.4. Especificaciones Comerciales

- Categoría.
- Peso neto, o número de envases unitarios seguido de su peso neto en el caso de embalajes que contengan dichas unidades.
- Año de cosecha (opcional).

6.5 . Marca Oficial de Control (Opcional)

7.- DISPOSICIONES RELATIVAS A TRATAMIENTOS POST-COSECHA.

Los agentes de tratamiento posteriores a la cosecha permitidos para este producto, no rebasaran los límites máximos establecidos por la legislación del país de destino. En su defecto, serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobada por los Comités del Codex competentes, en relación con el producto objeto de esta norma.

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A CONTAMINANTES.

8.1. Residuos de Pesticidas.

Los residuos de los plaguicidas permitidos para este producto, no rebasaran los límites máximos establecidos por la legislación del país de destino. En su defecto, serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobada por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en relación con el producto objeto de esta norma.

8.2. Otros Contaminantes

9. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE.-

Se recomienda aplicar los documentos del Codex Alimentarius Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 1 1979) y Código de ética para el comercio internacional de los alimentos (CAC/RCP 20-1979, Rev. 1 1985).

10. BIBLIOGRAFIA.-

Para la redacción de esta norma se han tomado en cuenta los siguientes documentos:

Naciones Unidas/CEPE. Revised Draft Standard Layout for UN/ECE Standards for dry and dried fruit. AGRI/WP.1/40. GINEBRA, 1986.

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N^o 2.16.

NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACIÓN DE
CRISANTEMOS.

FAO/UN-PROGRAMA T.C.P./COP/8955 (A)-CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

PROPUESTA DE NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACION DE CRISANTEMOS DE COSTA RICA.

1.- DEFINICION DE PRODUCTO.

Esta norma se refiere a los crisantemos frescos cortados de las variedades (cultivares) del género *Chrysanthemum morifolium* y sus híbridos apropiadas para ramos florales o decoración.

El ámbito de la norma se limita a *C. morifolium* y sus híbridos, quedando excluidos *C. maximum* y *C. segetum*.

La denominación crisantemos incluye los tipos comerciales de flor siguientes: Pomos o Cushion, Margaritas, Spider o Fujis, y entre las Novelties: Anémonas, Butoms y Margaritas pequeñas.

2.- DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD.

La norma tiene por objeto definir las características de calidad de los Crisantemos frescos cortados, en la fase de su expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

2.1.- Características Mínimas

Los Crisantemos deben estar cuidadosamente recolectados y sus inflorescencias deben tener un estado de desarrollo apropiado, esto es, deben exhibir pétalos suficientemente abiertos y firmemente prendidos.

En todas las categorías, teniendo en cuenta las tolerancias admitidas, las flores cortadas deben estar:

- Enteras (se admiten señales de pinzamiento y eliminación de tallos secundarios, yemas, hojas, etc. realizados durante el cultivo o la manipulación y destinados a mejorar la presentación y/o la calidad del producto).
- Frescas.
- Exentas de parásitos animales.
- Exentas de hojas manifiestamente cloróticas.
- En caso de flores simples, la inflorescencia puede estar ligeramente deforme y/o no bien centrados en relación al tallo.

El desarrollo y condición de las flores debe de ser tal que permita soportar un transporte y manipulación que asegure su llegada al lugar de destino en condiciones satisfactorias.

2.2. Clasificación

Los crisantemos cortados se clasifican en tres categorías definidas a continuación:

2.2.1. Categoría Extra

Los crisantemos cortados en esta categoría deben de ser de calidad superior. Deben de presentar las características de la especie y de la variedad (cultivar).

Todas las partes de las flores cortadas deben estar:

- Exentas de daños causados por parásitos de origen animal o vegetal.
- Exentas de materias extrañas visibles que afecten al aspecto.
- Exentas de magulladuras.
- Exentas de defectos de desarrollo vegetativo.
- Los tallos deben ser derechos y rígidos, sin embargo, en el caso de tallos uniflorales, se permite una ligera curvatura en el punto donde los capullos han sido pinzados durante el cultivo.
- Sanos, con hojas bien formadas, color verde, aunque el último tercio puede estar deshojado.
- Los tallos multiflorales, deben tener no menos de cinco flores en un estado de desarrollo tal que muestren su color.

2.2.2. Categoría Primera

Los crisantemos cortados en esta categoría deben de ser de buena calidad. Deben presentar las características de la especie de la variedad (cultivar).

Todas las partes de las flores cortadas deben estar:

- Prácticamente exentas de daños causados por parásitos de origen vegetal o animal.
- Prácticamente exentas de materias extrañas visibles que afecten al aspecto.
- Prácticamente exentas de defectos de desarrollo vegetativo.
- Prácticamente exentas de magulladuras.
- Los tallos deben ser rígidos y prácticamente derechos, con la excepción del cultivar "Spider" que puede ser menos rígido, sin embargo, en el caso de tallos uniflorales, se permite una curvatura más pronunciada en el punto donde los capullos han sido pinzados durante el cultivo.
- Sanos, con hojas bien formadas, color verde, aunque el último tercio puede estar deshojado.
- Los tallos multiflorales deben tener no menos de cuatro flores en un estado de desarrollo tal que muestren su color.

2.2.3. Categoría Segunda

Esta categoría comprende los crisantemos cortados que no pueden ser clasificadas en las categorías superiores, pero que responden a las características mínimas especificadas anteriormente.

Los tallos pueden ser menos rígidos, pero deben ser fuertes y capaces de sostener a la inflorescencia.

Las flores cortadas y sus partes pueden presentar los siguientes defectos:

- Ligeros daños causados, por ejemplo, por enfermedad, por parásitos.
- Ligeros restos visibles de materias extrañas.
- Ligeras magulladuras.
- Ligeras malformaciones.
- Pétalos y hojas ligeramente decolorados, aunque las últimas no deben de estar cloróticas.
- Algunos pétalos magullados o arrancados.

Los defectos permitidos no deben comprometer a la conservación, aspecto o utilidad del producto.

Los tallos multiflorales deben tener no menos de tres flores en un estado de desarrollo tal que muestren su color.

3.- DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO.

Para las flores cortadas, el calibre debe responder, al menos, a la escala siguiente:

Código de Longitud	Longitud
20.....	20-30 cm.
30	30-40 "
40	40-50 "
50	50-60 "
60	60-70 "
70	70-80 "
80	80-90 "
90	90-100 "
100	más de 100 cm.

Estas longitudes se miden desde la base del tallo hasta la parte superior de la cabezuela floral más baja.

Las diferencias por unidad de presentación (manojos, ramos, cajas y similares) entre las longitudes máximas y mínimas de las flores contenidas, no pueden ser superiores a:

- Cinco centímetros para los tallos florales clasificados en los códigos 20 al 40 ambos inclusive.
 - Diez centímetros para los tallos florales clasificados en los códigos 50 y superiores.
- En el caso de crisantemos presentados en manojos atados, las diferencias pueden ser:

- Diez centímetros para tallos florales clasificados en los códigos 20 al 40 ambos inclusive.
- Veinte centímetros para tallos florales clasificados en el código 50.
- Treinta centímetros para tallos florales clasificados en los códigos 60 y 70.
- Cuarenta centímetros para tallos florales clasificados en los códigos 80 y superiores.

4.- DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS.

Se admiten las siguientes tolerancias de calidad y calibre para cada unidad de presentación (manojo, ramo, caja o similar):

4.1. Tolerancias de calidad

4.1.1. Categoría Extra

Tres por ciento de tallos florales que no correspondan con las características de la categoría "extra" pero que cumplan con las de la categoría "primera".

4.1.2. Categoría primera

Cinco por ciento de tallos florales que no correspondan con las características de la categoría "primera" pero que cumplan con las de la "segunda".

4.1.3. Categoría Segunda

Diez por ciento de tallos florales en número que no correspondan a las características de la categoría, ni con las características mínimas, pero exentos de podredumbre, magulladuras pronunciadas y/o inflorescencias deformes o marcadas.

Los defectos de los que se trate, no deben comprometer en ningún caso la utilización del producto.

4.2. Tolerancias de Calibre

En todas las categorías, el 10% de los tallos florales pueden desviarse de las características del Código de Longitud.

5.- DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION.

5.1. Homogeneidad

Cada envase debe contener crisantemos de la misma especie, variedad (cultivar), de la misma calidad y que tengan un grado de desarrollo uniforme.

Se admite la mezcla de crisantemos o mezcla de flores con follajes de géneros, especies o variedades diferentes, a reserva de que este compuesto de productos de la misma calidad y con un desarrollo uniforme.

La parte visible de unidad de presentación debe ser representativa del conjunto de la unidad.

5.2. Acondicionamiento

El acondicionamiento debe ser tal que asegure una protección conveniente del producto. Los materiales y particulamente el papel en contacto directo con las flores cortadas deben ser nuevos, sin embargo, puede usarse papel de periódico impreso siempre que no esté en contacto directo con las flores.

5.3. Presentación

Por unidad de presentación (manejo, ramo, caja etc.) debe haber 5, 10 o múltiplo de 5 piezas.

El corte de los tallos florales en cualquier tipo de presentación deben estar aproximadamente al mismo nivel, excepto en el caso de manojos escalonados.

En el caso de tallos multiflorales, presentados en manojos, no pueden aparecer botones florales cerrados sobre el conjunto de flores que formen la parte visible superior del manejo.

6.- DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO.

Las siguientes indicaciones deben acompañar a la mercancía, sean en forma de etiquetas sobre el embalaje, sea en forma de factura fácilmente accesible al servicio de control.

6.1. Identificación

- Embalador y/o expedidor. Nombre y dirección o identificación simbólica oficialmente autorizada.

6.2. Naturaleza del Producto

- Género o especie (nomenclatura botánica binomial)
- Tipo comercial o variedad (cultivar) y color de las flores.
- En su caso mención de mezcla o palabra equivalente (sólidos).

6.3. Origen del Producto

- PRODUCTO DE COSTA RICA, y eventualmente denominación nacional, regional o local.

6.4. Características Comerciales

- Categoría.
- Calibre o longitud mínima y máxima.
- Número de flores o de manojos con el número de flores por manejo.

6.5. Marca oficial de control (opcional)

7.- 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 de destino. En su defecto serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobadas por los Comités del Codex competentes, en relación con el producto objeto de esta norma.

8.-DISPOSICIONES RELATIVAS A CONTAMINANTES.

8.1. Residuos de Pesticidas

Los residuos de los plaguicidas permitidos para este producto, no rebasarán los límites máximos establecidos por la legislación del país de destino. En su defecto, serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobada por el Comité del Codex, sobre Residuos de Plaguicidas en relación con el producto objeto de esta norma.

8.2. Otros Contaminantes

9.- BIBLIOGRAFIA.

Para la redacción de esta norma, se han tomado en cuenta los siguientes documentos.

- España. Ministerio de Comercio y Turismo. Norma General de Calidad para el Comercio Exterior de Flor Cortada. Orden del 15 de Enero de 1980, B.O.E. de 2 Febrero de 1.980
- Naciones Unidas/CEPE Secretariat. AGRICULTURE. 1944. ENVIRONMENTAL. GINEBRA 1987.
- C.E.E. Reglamento 316/68 del Consejo de 12 de Marzo de 1.968. Normas de calidad para las flores cortadas frescas y follajes frescos. D.O.C.E. 21-3-1968.

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE
PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N^o 2.17.

NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACIÓN DE
ROSA.

FAO/UN-PROGRAMA T.C.P./COF/8955 (A)-CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

PROPUESTA DE NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACION DE ROSAS UNIFLORALES DE COSTA RICA.

1.- DEFINICION DE PRODUCTO.

Esta norma se refiere a los tallos frescos uniflorales de las variedades (cultivares) del género Rosa apropiados para ramos florales o decoración.

2.- DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD.

La norma tiene por objeto definir las características de calidad de las rosas cortadas, en la fase de su expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

2.1. Características mínimas

Las rosas deben estar cuidadosamente cortadas y recolectadas y tener un estado de desarrollo que asegure su apertura adecuadamente.

En todas las categorías, teniendo en cuenta las tolerancias admitidas, las flores cortadas deben estar:

- Enteras (se admiten señales de pinzamiento y eliminación de hojas y espinas en el tercio inferior del tallo, siempre que no afecten al aspecto comercial o a la presentación).
- Frescas.
- Normalmente formadas.
- Exentas de parásitos animales.
- Exentas de daños por heladas
- Exentas de hojas manifiestamente cloróticas.

Los tallos deben estar exentos de restos lignificados de madera provenientes del año anterior a la recolección.

El desarrollo y condición de las flores debe de ser tal que les permita soportar un transporte y manipulación que asegure su llegada al lugar de destino en condiciones satisfactorias.

2.2. Clasificación

Las rosas cortadas se clasifican en tres categorías definidas a continuación:

2.2.1. Categoría Extra

Las rosas cortadas en esta categoría deben de ser de calidad superior. Deben de presentar las características de la especie y de la variedad (cultivar).

Todas las partes de las flores cortadas deben estar:

- Exentas de daños causados por parásitos de origen animal o vegetal.
- Exentas de materias extrañas visibles que afecten al aspecto.
- Exentas de magulladuras.
- Exentas de defectos de desarrollo vegetativo.
- Los tallos deben ser derechos, rígidos, fuertes y simples con hojas sanas.

2.2.2. Categoría Primera

Las rosas cortadas en esta categoría deben de ser de buena calidad. Deben presentar las características de la especie y de la variedad (cultivar).

Todas las partes de las flores cortadas deben estar:

- Practicamente exentas de daños causados por parásitos de origen vegetal o animal.
- Practicamente exentas de materias extrañas visibles que afecten al aspecto.
- Practicamente exentas de defectos de desarrollo vegetativo.
- Practicamente exentas de magulladuras.
- Los tallos deben ser rígidos y practicamente derechos, suficientemente fuertes y únicos, con hojas sanas.

2.2.3. Categoría Segunda

Esta categoría comprende las rosas cortadas que no pueden ser clasificadas en las categorías superiores, pero que responden a las características mínimas especificadas anteriormente.

Las flores cortadas y sus partes pueden presentar los siguientes defectos:

- Ligeros daños causados, por ejemplo, por enfermedad, por parásitos, por productos para tratamientos, etc.
- Ligeros restos visibles de materias extrañas.
- Ligeras magulladuras, o deterioros como los producidos por heladas.
- Ligeras malformaciones que no impidan la apertura.

Los tallos pueden ser menos rígidos, menos fuertes, menos derechos, pero no torcidos.

Los defectos permitidos no deben comprometer a la conservación, aspecto o utilidad del producto.

3.- DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO.

Para las flores cortadas, el calibre debe responder, al menos, a la escala siguiente:

Código de Longitud	Longitud
5.....	5-10 cm
10	10-15 "
15	15-20 "
20	20-30 "
30	30-40 "
40	40-50 "
50	50-60 "
60	60-70 "
70	70-80 "
80	80-90 "
90	90-100 "
100	100-120 "
120	mas de 120 cm.

Estas longitudes, se entienden flor comprendida.

Las diferencias por unidad de presentación (manojos, ramos, cajas y similares) entre las longitudes máximas y mínimas de las flores contenidas, no pueden ser superiores a:

- 2.5 cms para las flores clasificadas en los códigos 15 e inferiores.
- 5 cms para las flores clasificadas en los códigos 20-50 ambos inclusive.
- 10 cms para las flores clasificadas en los códigos 60 y superiores.

4.- DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS.

Para las flores no conformes a las características de la categoría se admiten las siguientes tolerancias de calidad y calibre:

4.1. Tolerancias de calidad

En cada unidad de presentación (manejo, ramo, caja y similares) se permiten las siguientes tolerancias de calidad:

4.1.1. Categoría Extra

Tres por ciento de flores cortadas en número pueden presentar ligeros defectos, a condición de que la homogeneidad de las flores en cada unidad de presentación no se vea afectada.

4.1.2. Categoría Primera

Diez por ciento de flores cortadas en número, pueden presentar ligeros defectos a condición de que la homogeneidad de las flores en cada unidad de presentación, no se vea afectada.

4.1.3. Categoría Segunda

Diez por ciento de flores cortadas en número que no correspondan a las características de la categoría, la mitad de esta proporción puede estar atacada por parásitos de origen animal o vegetal.

Los defectos de los que se trate, no deben comprometer en ningún caso la utilización del producto.

4.2. Tolerancias de Calibre

En cada unidad de presentación se admiten las siguientes tolerancias de calibre:

- En todas las categorías, el 10% de las flores cortadas pueden variar de las características del Código de Longitud.

5.- DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION.

5.1. Homogeneidad

Cada unidad de presentación (manejo, ramo, caja etc), debe contener productos del mismo género (genus), especie (species) o variedad (cultivar), de la misma calidad y que tengan un grado de desarrollo uniforme, con excepción de la categoría "segunda".

Se admite la mezcla de flores, y eventualmente, de follajes de géneros, especies o variedades diferentes, a reserva de que este compuesto de productos de la misma calidad y con un adecuado marcado.

La parte visible de unidad de presentación debe ser representativa del conjunto de la unidad.

5.2. Acondicionamiento

El acondicionamiento debe ser tal que asegure una protección conveniente del producto. Los papales u otros materiales en contacto directo con las flores cortadas deben ser nuevos, sin embargo, puede usarse papel de periódico impreso siempre que no esté en contacto directo con las flores.

5.3. Presentación

Las flores que se encuentran en fase de capullo o comenzando a abrir, deben de haber alcanzado un grado de desarrollo uniforme para cualquier variedad en cualquier tipo de presentación.

Por unidad de presentación (manejo, ramo, caja etc.) debe haber 5, 10 o múltiplo de 5 piezas (normalmente 25 unidades).

El número de manojos por cajas, será:

- 10 manojos para los calibres 70 al 90.
- 16 manojos para los calibres 50 y 60.
- 20 manojos para los calibres 40 y 50.

No obstante esta regla, no es aplicable a las flores para las que el vendedor y el comprador han, expresamente, convenido derogar las disposiciones concernientes a la cantidad de flores en una unidad de presentación.

6.- DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO.

Las siguientes indicaciones deben acompañar a la mercancía, sean en forma de etiquetas sobre el embalaje, sea en forma de factura fácilmente accesible al servicio de control.

6.1. Identificación

- Embalador y/o expedidor. Nombre y dirección o identificación simbólica oficialmente autorizada.

6.2. Naturaleza del Producto

- Género.
- Variedad (cultivar).
- En su caso mención de mezcla o palabra equivalente (sólidos)

6.3. Origen del Producto

- PRODUCTO DE COSTA RICA, y eventualmente denominación nacional, regional o local.

6.4. Características Comerciales

- Categoría.
- Calibre o longitud mínima y máxima.
- Número de flores o manojos con el número de flores por manojos.

Si el número de flores por unidad de presentación no corresponde a las disposiciones del apartado 5.3 -presentación-, el marcado de los bultos, debe indicar la composición exacta de las unidades de presentación contenidas.

6.5. Marca oficial de control (opcional)

7.- 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 de destino. En su defecto serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobadas por los Comités del Estado competentes, en relación con el producto objeto de esta norma.

8.-DISPOSICIONES RELATIVAS A CONTAMINANTES.

8.1. Residuos de Pesticidas

Los residuos de los plaguicidas permitidos para este producto, no rebasarán los límites máximos establecidos por la legislación del país de destino. En su defecto, serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobada por el Comité del Codex, sobre Residuos de Plaguicidas en relación con el producto objeto de esta norma.

8.2. Otros Contaminantes

9.- BIBLIOGRAFIA.

Para la redacción de esta norma, se han tomado en cuenta los siguientes documentos.

- España. Ministerio de Comercio y Turismo. Norma General de Calidad para el Comercio Exterior de Flor Cortada. orden del 15 de Enero de 1980, B.O.E. de 2 Febrero de 1.980
- Naciones Unidas/CEPE Standard H-3. AGRI/WP. 1/46.FRESH CUT UNIFLORAL ROSES. GINEBRA 1987.
- C.E.E. Reglamento 316/68 del Consejo de 12 de Marzo de 1.968. Normas de calidad para las flores cortadas frescas y folijas frescas. D.C.C.E. 21-3-1968.

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N° 2.18.

NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACIÓN DE
GYPSOPHILIA.

FAO/UN.- PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).-CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

PROPUESTA DE NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACION DE GYPSOPHILIA DE COSTA RICA.

1.- DEFINICION DEL PRODUCTO.

Esta norma se refiere a los tallos florales frescos de las variedades (cultivares) del género Gypsophilia apropiados para ramos florales o decoración.

2.- DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD.

Esta norma tiene por objeto definir las características de la calidad de las gypsophilias frescas cortadas en la fase de su expedición tras su acondicionamiento y envasado.

2.1. Características mínimas

Las gypsophilias deben estar cuidadosamente recolectadas y tener un estado de desarrollo que asegure su apertura adecuadamente.

En todas las categorías, teniendo en cuenta las tolerancias admitidas, las flores cortadas deben ser:

- Enteras. aunque pueden admitirse señales de pinzamiento y eliminación de tallos secundarios laterales en el tercio inferior del tallo mediante corte en bisel, siempre que no afecten al aspecto comercial o a la presentación.
- Frescas.
- Con tallos rígidos.
- Equilibradas y razonablemente simétricas.
- Exentas de parásitos animales.
- Exentas de daños causados por hongos y bacterias.
- Exentas de daños causados por bajas temperaturas.
- Exentas de hojas manifiestamente cloróticas. Las hojas deben de ser de color verde claro para las destinadas a los mercados de Europa.
- Desprovistas de hojas para las destinadas a los mercados de Norteamérica.
- El corte de la base de cada tallo floral, estará situado por encima de nudo en todo los casos.
- La proporción de flores abiertas no será inferior al 30% del conjunto de la inflorescencia, ni superior al 40%

El desarrollo y condición de las flores debe de ser tal que les permita soportar un transporte y manipulación que asegure su llegada al lugar de destino en condiciones satisfactorias.

2.2. Clasificación

Las Gypsophilias cortadas se clasifican en tres categorías definidas a continuación:

2.2.1. Categoría Extra

Las Gypsophilias cortadas en esta categoría deben de ser de calidad superior. Deben de presentar las características de la especie y de la variedad (cultivar).

Todas las partes de las flores cortadas deben estar:

- Exentas de daños causados por parásitos de origen animal o vegetal.
- Exentas de materias extrañas visibles que afecten al aspecto, especialmente polvo.
- Exentas de magulladuras.
- Exentas de quebraduras.
- Exentas de defectos de desarrollo vegetativo.

Los tallos deben de ser rígidos, fuertes, y simples hasta la ramificación.

2.2.2. Categoría Primera

Las Gypsophilias cortadas en esta categoría deben de ser de buena calidad. Deben presentar las características de la especie y de la variedad (cultivar).

Todas las partes de las flores cortadas deben estar:

- Prácticamente exentas de daños causados por parásitos de origen vegetal o animal.
- Prácticamente exentas de materias extrañas visibles que afecten al aspecto, especialmente polvo.
- Prácticamente exentas de defectos de desarrollo vegetativo.
- Prácticamente exentas de magulladuras.
- Prácticamente exentas de quebraduras.

Los tallos deben ser rígidos, suficientemente fuertes, y simples hasta la ramificación.

2.2.3. Categoría Segunda

Esta categoría comprende las Gypsophilias cortadas que no pueden ser clasificadas en las categorías superiores, pero que responden a las características mínimas especificadas anteriormente. Las flores cortadas y sus partes pueden presentar los siguientes defectos:

- Ligeros daños causados, por ejemplo, por enfermedad, por parásitos, por productos para tratamientos, etc.
- Ligeros daños físicos de carácter accidental.
- Ligeras magulladuras o deterioros, como los producidos por bajas temperaturas de almacenamiento.
- Ligeras malformaciones que no impidan la apertura.

Los tallos pueden ser menos rígidos y menos fuertes.

Los defectos permitidos no deben comprometer a la conservación, aspecto o utilidad del producto.

3.- DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO.

Para las flores cortadas, el calibre debe responder, al menos, a la escala siguiente:

Longitud Total

Para mercados de Norteamérica: 60 cm
Para mercados de Europa:..... 50, 60 y 70 cm.

La longitud mínima de cada tallo floral será de 50 cm.
Estas longitudes se entienden flor comprendida.

El peso mínimo por ramo, será:

Para mercados de Norteamérica:..... 270 g.
Para mercados de Europa:..... 250 g.

El número mínimo de tallos florales por ramo, será:

Para mercados de Norteamérica:..... 10 unidades
Para mercados de Europa:..... 5 unidades

4.- DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS.

Para las flores no conformes a las características de la categoría, se admiten las siguientes tolerancias de calidad y calibre:

4.1. Tolerancias de calidad

En cada unidad de presentación (manejo, ramo, caja y similares) se permiten las siguientes tolerancias de calidad:

4.1.1. Categoría Extra

Tres por ciento de tallos florales en número pueden presentar ligeros defectos a condición de que la homogeneidad de las flores, en cada unidad de presentación no se vea afectada.

4.1.2. Categoría primera

Cinco por ciento de tallos florales en número pueden presentar ligeros defectos, a condición de que la homogeneidad de las flores en cada unidad de presentación no se vea afectada.

4.1.3. Categoría Segunda

Diez por ciento de tallos florales en número que no correspondan a las características de las categorías, la mitad de esta proporción puede estar afectada por parásitos de origen vegetal o animal.

Los defectos de los que se trate, no deben comprometer la utilización del producto.

4.2. Tolerancias de Calibre

Se admiten en cada unidad de presentación las siguientes tolerancias de calibre:

En todas las categorías, el 10% de los tallos florales pueden no corresponder a la longitud total.

5.- DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION.

5.1. Homogeneidad

Cada unidad de presentación (manejo, ramo, caja etc.) debe contener productos del mismo género (genus), especie (species) o variedad (cultivar), de la misma calidad y que tengan un grado de desarrollo uniforme, con excepción de la categoría segunda.

Se admite la mezcla de flores y, eventualmente, de flores y follaje de géneros, especies o variedades diferentes, a reserva de que este compuesto de productos de la misma calidad y con un adecuado marcado.

La parte visible de unidad de presentación debe ser representativa del conjunto de la unidad.

5.2. Acondicionamiento

El acondicionamiento debe ser tal que asegure una protección conveniente del producto. Los papeles en contacto directo con las flores cortadas deben ser nuevos.

La presión de las ligas elásticas que sujetan cada ramo no debe de ser excesiva.

5.3. Presentación

Una unidad de presentación (manejo, ramo, caja etc.) debe contener un mínimo de 5 ó 10 piezas, según mercados.

6.- DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO.

Las siguientes indicaciones deben acompañar a la mercancía, sean en forma de etiquetas sobre el embalaje, sea en forma de factura fácilmente accesible al servicio de control.

6.1. Identificación

- Embalador y/o expedidor. Nombre y dirección o identificación simbólica oficialmente autorizada.

6.2. Naturaleza del Producto

- Género.
- En su caso mención de mezcla o palabra equivalente (sólidos).

6.3. Origen del Producto

- PRODUCTO DE COSTA RICA, y opcionalmente denominación nacional, regional o local.

6.4. Características Comerciales

- Categoría.
- Calibre o longitud.
- Numero de manojos.

Si el número de flores por unidad de presentación no corresponde a las disposiciones del apartado 5.3. -presentación-, el marcado de los bultos, debe indicar la composición exacta de las unidades de presentación contenidas.

6.5. Marca oficial de control (opcional)

7.- 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 de destino. En su defecto serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobados por los Comites del Codex competentes, en relación con el producto objeto de esta norma.

8.- DISPOSICIONES RELATIVAS A CONTAMINANTES.

8.1. Residuos de Pesticidas

Los residuos de los plaguicidas permitidos para este producto, no rebasarán los límites máximos establecidos por la legislación del país de destino. En su defecto, serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobados por el Comité del Codex, sobre Residuos de Plaguicidas en relación con el producto objeto de esta norma.

8.2. Otras Contaminantes

9.- BIBLIOGRAFIA.

Para la redacción de esta norma, se han tomado en cuenta los siguientes documentos.

- España. Ministerio de Comercio y Turismo. Norma General de Calidad para el Comercio Exterior de Flor Cortada. Orden del 15 de Enero de 1980. B.O.E. de fecha 2 de Febrero de 1.980
- Naciones Unidas/FAO Standard H-1. AGRI/WF. 1/46 CUT FLOWERS 1987.
- C.E.E. Reglamento 316/68 del Consejo de 12 de Marzo de 1.968. Normas de calidad para las flores cortadas frescas y follajes frescos. I.C.C.E. 1987.

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N^o 2.19.

NORMA GENERAL PNT SIN NORMA ESPECÍFICA.

FAO/UN.-PROGRAMA TCF/COS/8955(A).-CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

PROPUESTA DE NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LA EXPORTACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE COSTA RICA, CARENTES DE UNA NORMA ESPECIFICA.

1. DEFINICION DEL PRODUCTO.

Esta norma se aplica a las frutas y hortalizas frescas no normalizadas, es decir, carentes de o que no son objeto de norma de calidad especifica, destinadas a ser suministradas al consumidor en estado fresco, excluyéndose las destinadas a la transformacion industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD.

La norma tiene por objeto definir las características de calidad que deben de presentar las frutas y hortalizas frescas, en la fase de control de la exportación, despus de su acondicionamiento y envasado.

2.1. Características Criterios

En todas las categorías, sin perjuicio de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias admitidas, todos los productos frescos deben estar:

- Enteros
- Con aspecto fresco.
- Sanos y resistentes: se excluyen los productos afectados por podredumbre o alteración que los haga inadecuados para el consumo o que afecten a su resistencia natural.
- Limpios: practicamente exentos de cualquier materia extraña visible.
- Con un grado de desarrollo suficiente, normal y en relación con la variedad, época y zona de producción.
- Exentos de humedad exterior anormal y suficientemente oreado despus de un eventual lavado.
- Exentos de heridas sin cicatrizar y/o magulladuras pronunciadas.
- Exentos de olores y sabores extraños.
- Exentos de plagas de insectos y otros organismos nocivos.
- Las frutas y hortalizas deben estar acondicionadas para su conservación o protección del producto, en cuyo caso se exigirá su presencia.

Las frutas y hortalizas frescas estarán en un grado de madurez que les permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar a su destino en condiciones satisfactorias.

2.2. Clasificación

No está prevista ninguna clasificación en esta materia si bien, para mejorar su presentación las frutas y hortalizas frescas pueden clasificarse en tres categorías definidas a continuación :

2.2.1. Categoría EXTRA

Los productos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración característica del tipo varietal.

Deben estar exentos de defectos con la excepción de defectos superficiales muy leves, a condición de que no afecten a la apariencia general del producto, a la calidad, a la conservación o a su presentación en el envase.

2.2.2 Categoría PRIMERA(I)

Los productos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser característicos de la variedad.

Pueden presentar ligeros defectos a condición de que no afecten al aspecto general del producto, a la calidad, a la conservación o a su presentación en el envase.

2.2.3. Categoría SEGUNDA(II)

Esta categoría incluyen los productos que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que responden a las características mínimas anteriormente definidas.

Pueden presentar defectos de forma, desarrollo y coloración, a condición de que mantengan sus características esenciales respecto a la calidad, a la conservación y a la presentación.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO.

No está prevista ninguna disposición en esta materia, si bien para mejorar su presentación pueden presentarse calibrados según peso, dimensión o número de piezas.

Las tolerancias respecto a la calidad y calibre se admitirán en cada envase, o en cada partida para los productos presentados a granel.

4.1 Tolerancias de Calidad

Si el producto se presenta clasificado en categorías comerciales, se admitirán las siguientes tolerancias:

4.1.1 Categoría Extra

5 por ciento en número o en peso de frutas u hortalizas que no satisfagan con las exigencias de esta categoría, pero que cumplan con las de la categoría I o, excepcionalmente, admitidos en las tolerancias de esta última categoría.

4.1.2. Categoría I

10 por ciento en número o en peso de frutas u hortalizas que no satisfagan con las exigencias de esta categoría pero que cumplan con las de la categoría II o excepcionalmente admitidos en las tolerancias de esa última categoría.

4.1.3. Categoría II

10 por ciento en número o en peso de frutas u hortalizas que no satisfagan las exigencias de esta categoría ni las características mínimas, con la excepción de productos afectados por podredumbres, magulladuras pronunciadas o heridas no cicatrizadas.

En caso de no presentarse el producto clasificado en categorías comerciales, se admitirá una tolerancia del 10% en peso o en número de productos que no correspondan a las características mínimas con excepción de aquellos productos atacados de podredumbre, magulladuras pronunciadas o heridas no cicatrizadas.

4.2. Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías: 10 por ciento en número o en peso de frutas u hortalizas que tengan un calibre inmediatamente inferior o superior al señalado en el envase, o en caso de presentación a granel, en el documento que acompaña a la mercancía.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION.

5.1. Homogeneidad

El contenido de los envases debe ser homogéneo en presentación, al menos, para los productos y categorías de los productos del mismo origen, calidad y calibre (si están categorizados), así como de la misma variedad o tipo comercial sensiblemente con el mismo grado de madurez o de desarrollo.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativo del conjunto.

5.2. Acondicionamiento

Las frutas y hortalizas deben ser envasadas de tal forma que se proteja al producto convenientemente.

Los materiales usados en el interior del envase 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 envases o partidas, en caso de presentación a granel, deben estar exentos de materias extrañas.

5.3. Presentación

Los productos se presentarán envasados de la forma conveniente, según su naturaleza y las exigencias del transporte.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO.

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones, en letras agrupadas en el mismo lado, legibles y marcadas indeleblemente, y visibles desde el exterior, o en caso de presentación a granel en un documento que acompañe a la mercancía y sea fácilmente accesible a los servicios de control:

6.1. Identificación

Envasador	}	Nombre y Dirección o Código
y/o		
Expedidor		oficialmente expedido o aceptado.

6.2. Naturaleza del Producto

- Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad y/o tipo comercial (opcional).

6.3. Origen del Producto

PRODUCTO DE COSTA RICA, y opcionalmente, zona de producción nacional, regional o local.

6.4. Especificaciones Comerciales

- Categoría comercial (en su caso).
- Calibre (si están calibrados) expresado por el intervalo de tamaños o el código correspondiente.

6.5. Marca Oficial de Control (Opcional)

7. DISPOSICIONES RELATIVAS A TRATAMIENTOS POST-COSECHA.

Los agentes de tratamiento posteriores a la cosecha permitidos para este producto, no rebasaran los limites maximos establecidos por la legislacion del pais de destino. En su defecto, seran los fijados por la lista de estos compuestos y sus limites aprobada por los Comites del Codex competentes, en relacion con el producto objeto de esta norma.

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A CONTÁMINANTES.

8.1. Residuos de Pesticidas.

Los residuos de los plaguicidas permitidos para este producto, no rebasaran los limites maximos establecidos por la legislacion del pais de destino. En su defecto, seran los fijados por la lista de estos compuestos y sus limites aprobada por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en relacion con el producto objeto de esta norma.

8.2. Otros Contaminantes

9. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE.-

Se recomienda aplicar los documentos del Codex Alimentarius Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 1 1979) y Código de etica para el comercio internacional de los alimentos (CAC/RCP 20-1979, Rev. 1 1985).

10. BIBLIOGRAFIA.-

Para la redaccion de esta norma se han tomado en cuenta los siguientes documentos:

Mexico. Comité Codex. Formato General Revisado de las Normas CODEX para Frutas y Hortalizas Frescas Tropicales. ALINORM 91/35. Abencise 2. Mexico DF, marzo 1990.

Naciones Unidas/CEPE. Norma-Cuadro Revisada para la Normalizacion de Frutas y Hortalizas Frescas. GINEBRA. 1986.

Japón. Ministerio de Economía y Asienas. Secretariado de Comercio de Comercio. SOIVRE. Normas de calidad para el comercio exterior de frutas y hortalizas frescas que no son objeto de una norma especifica. J.O.E. 29 de enero de 1981.

España. Ministerio de la Presidencia. Reglamento de aplicación de las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior. B.O.E. 15 de diciembre de 1984.

FAO/UN.PROGRAMA TCP/COS/8955 (A).CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES DE EXPORTACION EN COSTA RICA.

A D D E N D U M N° 2.20.

NORMA GENERAL DE INSPECCIÓN.

FAO/UN Programa TCP/COS/8955 (A)

CERTIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES
DE EXPORTACION EN COSTA RICA

Propuesta de Norma General de Inspección para productos intervenidos por el Servicio Oficial de Inspección y Normalización de Calidad del Comercio Exterior (SOINCEX)

1- NORMAS GENERALES

1.1 Designación

Corresponde al Servicio Oficial de Inspección y Normalización de Calidad del Comercio Exterior (SOINCEX), la inspección y certificación de la calidad comercial de los productos no tradicionales de exportación que determine el Ministerio de Economía, Industria y Comercio, del que dependerá orgánica y funcionalmente encuadrándose en el ONNUM, quien podrá delegar parcial y temporalmente esta competencia.

1.2 Productos sometidos

Sin perjuicio de las ampliaciones o restricciones que puedan decretarse en el futuro, serán objeto de inspección de calidad comercial los siguientes productos no tradicionales de exportación:

1.1.2 FUERA DE ESTACION: MELON, FRESAS, ESPARRAGOS

1.2.2 FRUTAS TROPICALES: PIÑA, MANGO, PLATANO VERDE, PAPAYA, COCOS.

1.2.3 PRODUCTOS DE ESPECIALIDAD: PALMITO EN CONSERVA, PIMIENTA NEGRA, JENGIBRE.

1.2.4 PRODUCTOS ETNICOS: YUCA, TIQUISQUE, CHAYOTE,

1.2.5 PRODUCTOS PROCESADOS: MACADAMIA, TOMATE ENTERO EN CONSERVA, NARANJA EN CONCENTRADO

1.2.6 PRODUCTOS FLORALES: CRISANTEMOS, ROSA, GYPSOPHILIA (indicar en cada caso su clave arancelaria)

1.3 Normas de calidad comercial para exportación.

Las normas de calidad comercial aplicables para la inspección y certificación a la exportación, serán las que hayan sido o sean elaboradas en el futuro por el propio Servicio, y que sean tramitadas por el órgano normalizador competente ONNUM en el que se encuadra, y de acuerdo con el procedimiento legal establecido, con excepción de los capítulos 7 y 8 relativos a Tratamientos Postcosecha y Residuos de Pesticidas.

La inspección y certificación de calidad a la exportación, no será de aplicación hasta tanto el

producto no disponga de la correspondiente norma, oficialmente publicada.

1.4 Lugar de inspección.

La inspección y certificación de calidad se realizará en los puertos, aeropuertos, estaciones de camión y estaciones de ferrocarril, habilitadas al efecto y autorizadas por el MEIC previo informe favorable del propio Servicio de reunir las dotaciones mínimas requeridas para estos fines, siguiendo las directrices de la ONNUM.

1.5 Fase de control a la exportación.

La inspección y certificación de calidad se podrá llevar a cabo en las plantas empacadoras o procesadoras, en los puntos al efecto de las zonas productoras, o de origen de las mercancías, en tránsito y en fronteras, así como en países de destino.

1.6 Solicitud de inspección.

El exportador estará obligado, por sí mismo o por sus representantes, a solicitar del Servicio la inspección de la mercancía, mediante ejemplar de la V.U.E (Ventanilla Unica de Exportación) en el que deberán figurar cuantos datos hagan posible la fácil identificación de la mercancía, a presentar en el lugar de inspección autorizado que libremente elija el exportador.

1.7 Certificación y Acuse de Notificación.

El Servicio extenderá certificado de calidad comercial oficial, declarando la aptitud de la mercancía para la exportación, exclusivamente en los casos en que se lleve a cabo la inspección física de la mercancía, según lo dispuesto en los apartados siguientes de esta norma.

En caso contrario, y sean cualesquiera las razones por las que el Servicio no realice la inspección, extenderá un acuse de notificación.

Ambos documentos tendrán el formato oficialmente autorizado por el MEIC, a propuesta de la ONNUM.

El despacho de aduana no podrá llevarse a efecto sin la presentación de uno u otro documento.

1.8 Muestreo.

La inspección se verificará sobre muestras elegidas al azar, representativas del conjunto de la partida, en la

forma, y dentro de los límites establecidos al efecto por la Guía para la Ejecución (Implementación) del control de calidad, adoptada por el MEIC, a propuesta de la ONNUM.

1.9 Análisis de laboratorio.

En caso de tratarse de mercancía cuyo control de calidad comercial requiera análisis de laboratorio que exija cierto período de tiempo, deberá presentarse a inspección con la suficiente antelación para evitar posibles retrasos en su despacho.

1.10 Inspección doble.

Si la mercancía es considerada no apta, el interesado o persona que le represente podrá solicitar por escrito una segunda inspección, la cual se realizará dentro de las veinticuatro horas siguientes y, a ser posible, antes de la salida del medio de transporte.

1.11 Rechazo de la Mercancía.

La mercancía declarada no apta para la exportación, permanecerá inmovilizada veinticuatro horas, salvo que se garantice por cualquier procedimiento que no se realizará el despacho aduanero de la mercancía.

La mercancía declarada no apta para la exportación será objeto de declasificación de re-etiquetado o reclasificación en la planta empaçadora, según los casos, y a fin de subsanar el motivo del rechazo, si ello fuera posible.

1.12 Despacho de la mercancía.

La inspección no se considerará finalizada hasta su despacho definitivo. Hasta ese momento los Servicios de Inspección del Comercio Exterior podrán realizar cuantas comprobaciones estimen convenientes.

1.13 Expediente Sancionador.

El MEIC desarrollará un procedimiento sancionador para aquellos casos en que deba incoarse expediente por el propio Servicio de Inspección.

2- PROCEDIMIENTO DE INSPECCION

2.1 Inspecciones en Centros de Producción, transformación, conservación y distribución.

El personal técnico del Servicio de Inspección podrá realizar inspecciones en los centros de producción, transformación, conservación y distribución a fin de

asesorar, en su caso, a los exportadores o importadores en cuanto a las operaciones que allí se realizan y condiciones de los mismos.

Este servicio tendrá carácter gratuito y dicha inspección no exime de la preceptiva en los puntos de inspección.

2.2 Inspección en estaciones de origen y tránsito.

En las estaciones de origen y tránsito, dentro del territorio nacional, se realizará la inspección y/o el control preceptivo de las mercancías, tanto de las partidas completas como durante las operaciones de carga o descarga del medio de transporte.

En caso de exportación de vagones, contenedores, camiones u otros medios de transporte, una vez autorizados, serán precintados.

Cuando el plazo entre la inspección y salida del medio de transporte sea, a juicio del Servicio, tal que pueda suponer un deterioro de la calidad o condición de la mercancía, se podrá realizar una nueva revisión.

2.3 Inspección en puertos, aeropuertos y fronteras

Los productos que lleguen sin revisar tendrán el mismo tratamiento que los del párrafo B).

Aquellos otros que acrediten, mediante el correspondiente certificado, que han sido revisados y, por tanto, se presenten precintados, sólo sufrirán nueva inspección cuando concorra alguna de las siguientes circunstancias:

1. Quebrantamiento de precinto
2. Duración del viaje superior a la prevista, en su caso, en la correspondiente norma de calidad del producto
3. Transbordo. La partida será identificada y precintada en el nuevo medio de transporte en que haya de continuar el viaje
4. Circunstancias excepcionales que hagan sospechar modificaciones en las características iniciales del producto.

2.4 Inspección de los medios de transporte

Compete al Servicio de Inspección exigir el cumplimiento de las normas en orden al transporte, en sus diferentes medios, y a las operaciones de carga, descarga, estiba y desestiba, expidiendo el correspondiente certificado.

2.5 Inspección en país de destino o de origen

Esta inspección la realizará el personal técnico agregado a las embajadas de Costa Rica en el extranjero o destacado al efecto.

ANEXO III

CURSO DE INSPECCION Y MUESTREO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS PARA LA EXPORTACION

Objetivo: Brindar adiestramiento a los inspectores o entrenadores de inspectores de la Certificación de Calidad de Exportaciones sobre el examen de las muestras, tanto para análisis sensorial u organoléptico, como por las determinaciones analíticas para la estimación de parámetros de calidad, apreciación de defectos, comprobación de calibres, vigilancia de tolerancias, características de envasado y paletizado y a la estiba y ubicación de los medios de transporte.

Programa del curso:

I. Teoría General de Certificación de Calidad de Exportación

29 de octubre 8:00 - 12:00 y 1:00 - 5:00

- A. Calidad y Normalización
 - Calidad de los productos alimenticios.
 - Normalización.
 - Organizaciones nacionales y supranacionales de normalización.
 - Descripción de la norma tipo.

30 de octubre 8:00 - 12:00 y 1:00 - 5:00

- B. Certificación y Muestreo
 - Certificación.
 - Inspección por muestreo.
 - Tablas de muestreo.
 - Técnicas de muestreo para análisis de residuos de pesticidas.

31 de octubre 8:00 - 12:00 y 1:00 - 5:00

- C. Comportamiento Postcosecha y Carga Refrigerada
 - Fisiología de la maduración.
 - Control de temperatura.
 - Pérdida de agua.
 - Atmósfera de almacenamiento.
 - Transporte refrigerado.
 - Compatibilidad de cargas.

1 de noviembre 8:00 - 12:00 y 1:00 - 5:00

- D. Envasado, Paletización y Estiba
-Envases y embalajes.
-Pre-embalaje.
-Paletización.
-Estiba.

II. Normas de Calidad

Presentación de las normas de calidad de las siguientes productos:

7 de noviembre

- A. Productos de ventana: melón, fresa, espárragos verdes.

8:00 - 10:00	Melón
10:00 - 12:00	Fresa
1:00 - 2:30	Presentación Programa de Drogas
2:30 - 4:00	Espárragos verdes

8 de noviembre

- B. Frutas tropicales: piña, mango, plátano verde, papaya, coco en nuez.

8:00 - 10:00	Piña
10:00 - 12:00	Mango
1:00 - 3:00	Plátano verde
3:00 - 5:00	Papaya

9 de noviembre

- C. Productos especialidad: jengibre fresco.

8:00 - 10:00	Jengibre fresco
--------------	-----------------

- D. Productos étnicos: yuca fresca parafinada, tiquisque (blanco y lila o morado), chayote.

10:00 - 12:00	Yuca fresca parafinada
1:00 - 3:00	Tiquisque (blanco y lila o morado)
3:00 - 5:00	Chayote

III. Inspección en el Campo

Se realizarán visitas al campo a plantas empacadoras que están trabajando los productos indicados en la sección II.

Días de campo:

12 de noviembre: Fresas

13 de noviembre: Chayote

14, 15, 16 de noviembre: Zona Atlántica

Piña
Plátano
Jengibre
Yuca
Tiquisque
Coco en nuez

22 de noviembre Espárragos verde (si está en producción)

Profesor: Ing. Blas F. Vicente López, Asesor FAO. Jefe del Centro de Inspección del Comercio Exterior, Servicio Oficial de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior (SOIVRE), España.

Lugar: Oficinas Centrales de CINDE

30 de octubre y 1, 7, 8 y 9 de noviembre Sala #5
29 y 31 de octubre y 2 de noviembre Sala Conferencias de la División Industrial.

Participantes:

Sesión I 3 oficiales de la División Agrícola de CINDE
1 oficial de MEIC-Normas y Medidas
1 oficial de Sanidad Vegetal
1 oficial de PIMA

Sesión II Los mismos participantes, más los técnicos de CINDE que participarán en las temas de su especialidad

Sesión III Los mismos participantes
Técnicos de CINDE
Técnicos de MAG
Productores
Empacadores

Costos:

CINDE proporcionará las salas y los almuerzos durante las sesiones en su edificio.

Cada institución que envía participantes pagará los viáticos de comida y hotel para los días de campo.

Cada institución prestará un vehículo para los días de campo (a coordinar durante las sesiones en San José).

Materiales:

CINDE será responsable de preparar copias del material necesario para el curso.

ANEXO IV

ANTEPROYECTO DE DECRETO

Creación del Sistema Nacional de Acreditamiento de Laboratorios

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

Y EL MINISTRO DE ECONOMIA, INDUSTRIA Y COMERCIO,

CONSIDERANDO:

1. Que es interés del Gobierno de la República estimular el crecimiento y el desarrollo del sector productivo nacional, así como la consolidación del sector exportador;
2. Que uno de los objetivos del Plan Nacional de Desarrollo es el aumento de las exportaciones orientadas a terceros mercados;
3. Que es necesario y oportuno fortalecer las transacciones ya establecidas en diversos sectores comerciales, así como promover el mercadeo con otros países de productos frescos y procesados;
4. Que es imprescindible mejorar la calidad de los productos costarricenses de exportación a fin de hacerlos competitivos en los mercados internacionales, así como los de consumo interno;
5. Que, para tal efecto, los diversos sectores de la producción requieren la intervención organizada y reconocida de laboratorios analíticos oficializados, cuyos reportes de pruebas sean aceptados nacional e internacionalmente;
6. Que es necesario aprovechar la experiencia e instalaciones de laboratorios nacionales, los cuales en la actualidad están dedicados a esta actividad, así como estimular la creación de muchos más, que vengán a complementar los existentes;

2.

7. Que es de interés público contar con una estructura oficial que regule y vigile los resultados técnicos de esos laboratorios, su infraestructura, servicio, condiciones de control y otros;

Por tanto,

En uso de las facultades conferidas por el inciso 3) y 18) del artículo 140 de la Constitución Política, el artículo 28, 2b de la Ley General de la Administración Pública, la Ley No. 5292, Ley del Sistema Internacional de Unidades y la Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, Ley No. 6054;

DECRETAN:

Artículo 1. -Créase el Sistema Nacional de Acreditamiento de Laboratorios de Prueba bajo la supervisión de la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida, ONNUM, con el objetivo de dar reconocimiento oficial a los laboratorios que cumplan con los requisitos que para tal efecto se señale.

Artículo 2. -Los laboratorios acreditados ante la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida, ONNUM, podrán expedir un dictamen analítico, que identifique las especificaciones de calidad de los productos de origen nacional y foráneo, según su rama de actividad.

Artículo 3. El Ministerio de Economía, Industria y Comercio, a través de la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida otorgará el acreditamiento, de conformidad con el presente Decreto y con el Manual de Procedimientos del Sistema Nacional de Acreditamiento de Laboratorios de Prueba, previa cancelación de los derechos fijados por la ONNUM.

Artículo 4. -La Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida, ONNUM, otorgará el acreditamiento a los laboratorios analíticos, en atención a su solicitud y previa comprobación de la idoneidad técnica, tecnológica y

profesional del laboratorio solicitante, así como de la calidad analítica necesaria para emitir dictámenes técnicos en áreas específicas.

Artículo 5. -La Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida, ONNUM, conformará la Auditoría de Calidad Analítica, como órgano de apoyo y consulta. Esta Auditoría estará integrada por profesionales calificados y de reconocida experiencia en el área específica, para el control que corresponde a la ONNUM ejercer.

Artículo 6. -Los integrantes de la Auditoría de Calidad Analítica serán designados por la ONNUM. Para ello, se escogerán de listas proporcionadas por los Colegios Profesionales respectivos, previa solicitud de la ONNUM.

Artículo 7. -Los laboratorios serán acreditados por tipo específico de análisis. Al efecto, la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida contará con el Directorio Nacional de Laboratorios Analíticos en donde estarán inscritos los laboratorios acreditados. Periódicamente se publicará la lista actualizada de los laboratorios registrados y en su caso, las correspondientes cancelaciones de las credenciales de acreditamiento.

Artículo 8. -El informe de los resultados de los análisis que realicen los laboratorios acreditados, se redactará de acuerdo con lo establecido en el Manual de Procedimientos del Sistema de Acreditamiento de Laboratorios, y tendrá el carácter de documento público.

Artículo 9. -La Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida vigilará que los laboratorios analíticos acreditados cumplan con lo dispuesto en el Manual de Procedimientos del Sistema de Acreditamiento de Laboratorios.

Artículo 10. -Previo audiencia a los interesados, la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida podrá, de oficio o a instancia de parte,

suspender o cancelar la inscripción del laboratorio en el Registro de Laboratorios Analíticos en los siguientes casos:

- a) Cuando el laboratorio acreditado no proporcione en forma oportuna y correcta la información requerida por los Auditores de Calidad Analítica, o por la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida;
- b) Cuando se emitan informes de análisis falsos, omisos o defectuosos.
- c) Cuando modifiquen, sin hacer del conocimiento de la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida, el equipo de laboratorio necesario para emitir los dictámenes técnicos de calidad
- ch) Cuando disminuyan sus recursos o su capacidad, de manera que se afecte la calidad analítica;
- d) Cuando incumpla lo ordenado en el Manual de Procedimientos del Sistema Nacional de Acreditamiento de Laboratorios;

Todo ello, sin menoscabo de la responsabilidad civil o penal en que incurra el representante legal o el técnico encargado de los análisis.

Artículo 11. El presente decreto regirá seis meses después de su publicación.

Artículo 12. La Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida emitirá, dentro de los seis meses siguientes a la publicación de este Decreto, el Manual de Procedimientos del Sistema Nacional de Acreditamiento de Laboratorios.

Dado en San José, a los días del mes de de mil novecientos noventa.

PUBLIQUESE.

ANEXO V

SOLICITUD DE CERTIFICACION DE CALIDAD PARA EXPORTACION

No. Registro de Entreda _____

Sr. Inspector de CINDE del Centro de Inspeccion de _____.

El exportador _____, solicita se inspeccione la partida que a continuacion se detalla y se expida la certificacion que acredite reunir los requisitos comerciales exigidos por las disposiciones vigentes:

1. Exportador/Direccion _____		2. Espacador _____		
Medio de Transporte _____		4. Pais de destino _____		
5. Marchamo del Exportador _____ Recibido intacto Si _____ No _____		6. Marchamo del Centro de Inspeccion _____		
Firma encargado _____		Puesto por - Firma encargado _____		
7. Embalaje Numero y tipo	8. Nauca	9. Naturaleza del producto (Variedad si procede)	10. Categoria/Grado de Calidad	11. Peso total en Kg Bruto/Neto

Aduana de salida

Valor de la mercaderia

Lugar y fecha exportador

Firma del exportador

8 Tachar la mencion que no corresponda.

1. Exportador/Direccion	<p style="text-align: center;">CERTIFICADO DE CONTROL</p> <p style="text-align: center;">No. _____</p> <p>El presente certificado es para uso exclusivo de los Servicios Acreditados de Certificación.</p>
-------------------------	--

2. Empacador indicado en el embalaje (en caso de que no sea el propio exportador)	<p>3. Servicio de Inspeccion.</p> <p>Ministerio de Economia Industria y Comercio/Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medidas segun decreto _____ de _____ acredita a CINDE como entidad certificadora de calidad de productos de exportacion.</p>
---	--

6. Identificacion del medio de transporte No. de marchamo:	4. Pais de origen Costa Rica	5. Pais de destino
	7. Espacio destinado a disposiciones nacionales	

8. Embalajes Numero y tipo	9. Marca	10. Naturaleza del producto (Variedad si esta previsto en la norma)	11. Categoria/ Grado Calidad	12. Peso total en Kg. Bruto/Neto

3. El Centro de Inspeccion arriba mencionado, certifica, en base a un examen por sondeo, que la mercancía descrita anteriormente corresponde, en el momento de la inspeccion, a las normas de calidad vigentes.

Aduana de salida	Centro de Inspeccion y fecha de expedicion
Inspector (nombre y apellidos en caracteres de imprenta)	
Firma _____	Sello del Servicio de Inspeccion

14. Observaciones

8 Cuando el producto es reexportado, indicar su origen despues de la naturaleza del producto.
 88 Tachar la mención que no corresponda.

ANEXO VI



ANEXO VII

PROGRAMA CERTIFICACION DE CALIDAD PARA EXPORTACION

OBJETIVOS

- 1- MEJORAR Y PRESTIGIAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS EN EL PAIS DE DESTINO, PERMITIENDO COMPETIR CON LOS DE OTRAS PROCEDENCIAS.
- 2- REDUCIR LOS RECHAZOS DE PRODUCTOS EXPORTADOS EN EL PAIS DE DESTINO EN CONSECUENCIA DISMINUIR EL NUMERO DE RECLAMACIONES Y DESCUENTOS EN PAGOS POR PROBLEMA DE CALIDAD.
- 3- INCREMENTAR LAS EXPORTACIONES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO CONSECUENCIA DE LA NORMALIZACION APLICADA POR EL SISTEMA.
- 4- FAVORECER LA CONQUISTA DE NUEVOS MERCADOS Y MEJORAR SU POSICION EN LOS MERCADOS INTERNACIONALES, AL DISTINGUIR CON EL SELLO DE CALIDAD LOS PRODUCTOS DE COSTA RICA QUE HAYAN SIDO CERTIFICADOS.

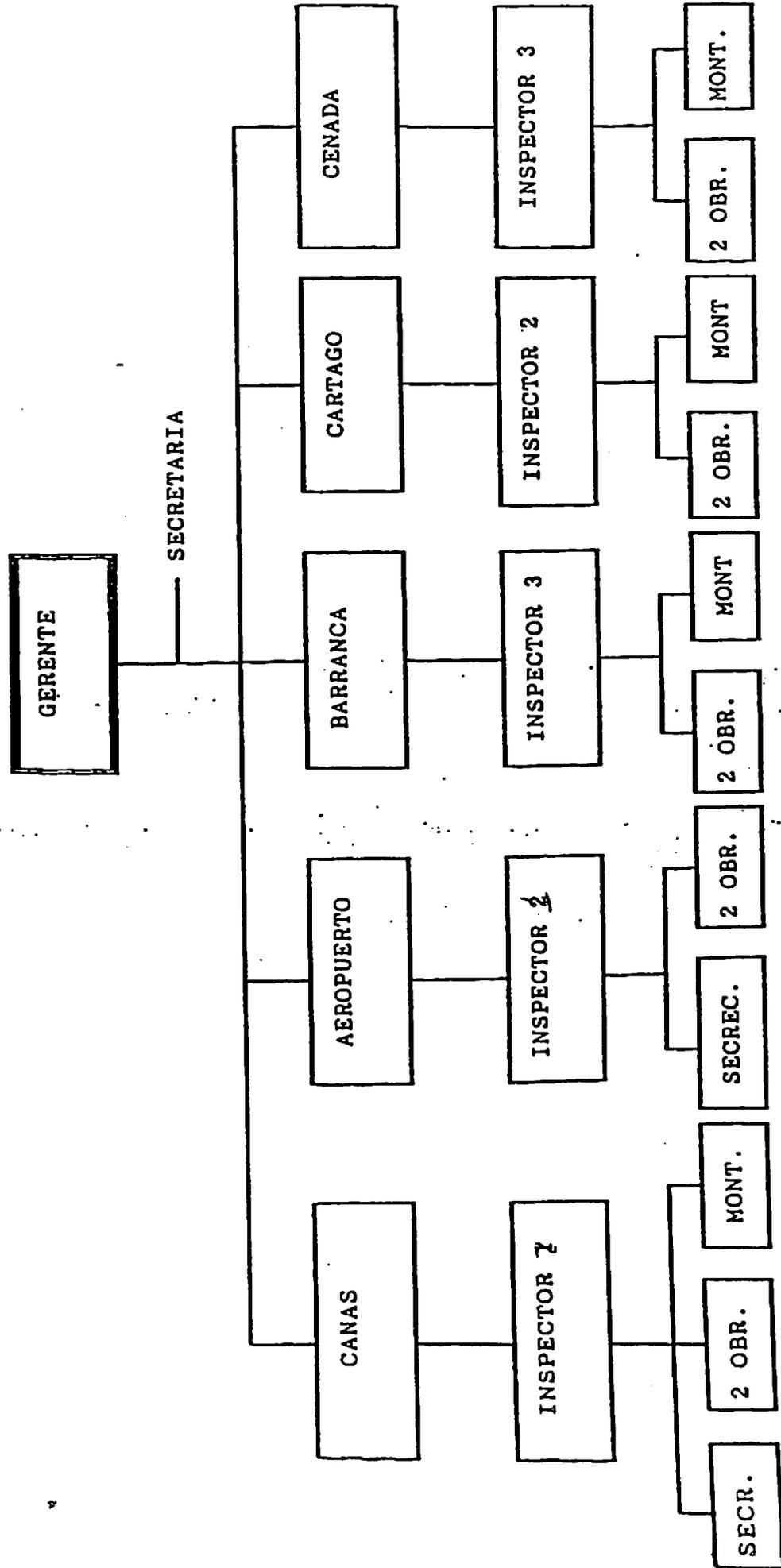
PROGRAMA CERTIFICACION DE CALIDAD PARA EXPORTACION

BASES PARA LA ELECCION DE LOS CENTROS DE INSPECCION.

- INSPECCION FUERA DE LA PLANTA EMPACADORA.**
- NO LEJOS DE LA ZONA DE EMPAQUE.**
- CON FRIO CUANDO SEA NECESARIO.**
- BODEGAS LIMPIAS, SEGURAS, LIBRES
DE INSECTOS**
- PUNTO ESTRATEGICO EN LA ZONA DE PASO
HACIA EL PUERTO DE EMBARQUE.**

ORGANIGRAMA

PROGRAMA CERTIFICACION DE CALIDAD
PARA EXPORTACION



**PROGRAMA CERTIFICACION DE CALIDAD
PARA EXPORTACION**

PRESUPUESTO DE INFRAESTRUCTURA INICIAL

3 VEHICULOS	C 4,500.000
4 COMPUTADORAS	2,880.000
EQUIPO OFICINA	1,600.000
4 FAX	720.000
2 MONTACARGAS	6,000.000
CENTROS DE INSPECCION	
CANAS	3,000.000
OTROS (4)	2,000.000

TOTAL C 20,700.000

**PROGRAMA CERTIFICACION DE CALIDAD
PARA EXPORTACION**

**GASTOS OPERACIONALES
(1 AÑO)**

SUELDOS PERSONAL	C 10,200.00
TIEMPO EXTRA (20%)	2,528.000
C.C.S.S.	5,060.000
VIATICOS	1,400.000
GASTOS DE 3 VEHICULOS	1,400.000
GASTOS DE OFICINA	3,000.000
ALQUILER BODEGA	4,200.000
TOTAL	C 27,788.000

**PROGRAMA DE CERTIFICACION DE CALIDAD
PARA LA EXPORTACION**

VOLUMEN DE CAJAS INSPECCIONADAS

PRODUCTO	CAJAS POR AÑO
MELON	2,300.000
FRESA	80.000
ESPARRAGOS	10.000
MANGOS	240.000
HELECHOS DE CUERO	450.000
PLANTAS ORNAMENTALES	400.000
TOTAL	3,480.000

**PROGRAMA DE CERTIFICACION DE CALIDAD
PARA EXPORTACION**

**COSTO DE LA CERTIFICACION DE CALIDAD
POR UNIDAD DE ENVASE**

GASTOS OPERACIONALES **C 27,788.000**

**VOLUMEN DE CAJAS
INSPECCIONADAS** **3,480.000**

COSTO POR CAJA = C 7.98

PROGRAMA CERTIFICACION DE CALIDAD PARA EXPORTACION

ESTRUCTURAL LEGAL CONTINUA ...

- GOBIERNO DE COSTA RICA PROMUEVE CERTIFICACION DE CALIDAD.
 - MEIC/OFICINA DE NORMAS Y MEDIDAS FOMENTA DECRETO CREANDO CERTIFICACION DE CALIDAD.
 - DECRETO:
 - ACREDITACION DE ENTIDADES CERTIFICADORAS REQUISITOS PARA LAS ENTIDADES
 - REGLAMENTO PARA EL OTORGAMIENTO DE LA CERTIFICACION.
 - CREACION DE COMITE DE CERTIFICACION DE CALIDAD.
- REPRESENTANTES DE:
- MEIC/NORMAS Y MEDIDAS
 - MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR
 - MINISTERIO DE AGRICULTURA
 - SECTOR PRIVADO (PRODUCTOR/EXPORTADOR)

PROGRAMA CERTIFICACION DE CALIDAD DE EXPORTACION

ESTRUCTURA LEGAL

- COMITE SELECCIONA ENTIDADES CERTIFICADORAS.
- COMITE VIGILA Y EVALUA LA APLICACION DE LA CERTIFICACION DE CALIDAD.
- CRITERIO APLICADO PARA EVALUAR LA CERTIFICACION DE CALIDAD.
- DECRETO - ACREDITACION DE LABORATORIO.

ANEXO VIII

CALENDARIO DE INICIACION DEL PROGRAMA DE CERTIFICACION
DE CALIDAD PARA EXPORTACION

PRODUCTO	CENTRO DE INSPECCION	1991					1992					1993					1994									
		S	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S
FRESA	AEROPUERTO	[REDACTED]																								
ESPARRAGO	AEROPUERTO	[REDACTED]																								
MELON	CANAS BARRANCA	[REDACTED]																								
MANGO	CANAS BARRANCA	[REDACTED]																								
PLANTAS ORNAMENT.	AEROPUERTO	[REDACTED]																								
HELECHO CUERO	CENADA CARTAGO	[REDACTED]																								
RAICES Y TUBERC.	Z. ATLANTICA SAN CARLOS	[REDACTED]																								
PINA Y PAPAYA	Z. PACIFICO CENADA SAN CARLOS	[REDACTED]																								
CAJOTE	CARTAGO	[REDACTED]																								
PLATANO Y MILPILLO	LINON	[REDACTED]																								
PROCESA- DOS	CENADA	[REDACTED]																								
PRODUCTOS PISCAS	AEROPUERTO BARRANCA LINON	[REDACTED]																								

ANEXO IX

PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO

SOLICITUD DE INSCRIPCION
A LA ENTIDAD CERTIFICADORA

INCLUIDA

EXCLUIDA

SOLICITUD DE CERTIFICACION
PRESENTADA EN EL C.I.

COMPROBACION MARCHAMO
DE EMPACADORA

INSPECCION

APTO

RECHAZADO

CERTIFICADO
DE
CALIDAD

COMUNICACION DE
LAS CAUSAS AL EXPORTADOR

SELLO DE CALIDAD
CALIDAD
(CUANDO ES CAT. I)

SEGUNDA INSPECCION

COLOCACION DEL
MARCHAMO

APTO

RECHAZO

-SELECCION NUEVAMENTE

-CORREGIR EL ERROR

-EXPORTAR SIN CERTIFICADO

Cuando es voluntaria

ANEXO X

REGLAMENTO

A. Requisitos que debe reunir la Entidad Certificadora de Calidad para su elección:

- Capacidad financiera.
- Infraestructura central y periférica.
- Infraestructura en el exterior, para transmitir información sobre la situación de los mercados exteriores.
- Capacidad de comunicación.
- Capacidad gerencial.
- Capacidad técnica del personal.
- Capacidad de dar asistencia técnica.
- Capacidad de desarrollar un sistema de inspección y certificación con procedimientos adecuados.
- Conocimiento del sector agrícola y de los productos sometidos a Certificación.
- Capacidad organizativa.

B. Criterios de evaluación de la Certificación de Calidad:

- Financiero:
 - * Sistema de contabilidad.
 - * Informe anual.
 - * Sistema de cobro de cuotas.
- Infraestructura:
 - * Oficina Central
 - * Centros de inspección: Oficinas, cámaras de frío, bodegas limpias, etc.
- Calidad del Servicio:
 - * Exigencia de las normas de calidad vigentes.
 - * Estadísticas.
 - * Asistencia técnica: - Proceso empaque
- Información del exterior
 - * Rapidez y eficiencia de la inspección.
 - * Sistema de comunicación.
 - * Preparación del personal técnico.

C. Administración:

- Cuentas aparte y no mezclar fondos.
- Control de vehículos exonerados.
- Documentación.
- Archivos.
- Informe semestral de actividades

D. Sello de Calidad. El logotipo deberá ser autorizado por el Consejo Técnico.

La utilización del Sello se realizará cuando la Entidad Certificadora lo autorice, en función de las normas establecidas por el Consejo Técnico.

E. Tipo de Certificación: Cumplimiento de las normas de calidad vigentes en Costa Rica.

F. Inspección:

- Firmar convenio de Certificación entre el exportador y la Entidad Certificadora de Calidad.
- El exportador presentará la Solicitud de Certificación de Calidad en el Centro de Inspección que le corresponda.
- Realizada la inspección si es apto se extenderá el Certificado correspondiente.

En este caso podrá autorizar el uso de la marca de calidad si procede. En caso contrario se le indicará la causa del rechazo.

Si desea exportar, aún estando rechazado el lote, podrá hacerlo, obviamente vía Certificado de Calidad y no podrá utilizar el Sello de Calidad.

SANCIONES

Se deberá legislar las relaciones entre la entidad verificadora y el Consejo Técnico. Sirva de referencia el anexo:

- Párrafo nº 10 , que refiere a SANCIONES; del informe de misión del consultor Dr. Claudio Romo.

**CREACION DEL SISTEMA NACIONAL DE
CERTIFICACION DE CALIDAD**

Considerando:

- 1- Que es interés del Gobierno de la República estimular el crecimiento y desarrollo del sector productivo, nacional, así como la consolidación del sector exportador.
- 2- Que uno de los objetivos del Plan Nacional de Desarrollo es el incremento de las exportaciones orientadas a terceros mercados.
- 3- Que es necesario y oportuno fortalecer las transacciones ya establecidas en diversos sectores comerciales, así como promover el mercadeo con otros países de productos frescos y procesados.
- 4- Que es imprescindible mejorar la calidad de los productos costarricenses de exportación a fin de hacerlos más competitivos en los mercados internacionales, así como los de consumo interno.
- 5- Que para tal efecto, los diversos sectores del comercio y de la producción requieren la certificación de calidad organizada y oficializada realizada por las organizaciones e instituciones reconocidas.
6. Que es necesario proveer los conocimientos de las instituciones y organizaciones nacionales con los conocimientos en la rama de certificación y control de calidad.
- 7- Que es de interés público contar con una estructura oficial que regule y vigile el servicio de la certificación y del control de calidad.

Decretan:

El Presidente de la República
Ministerio de Economía Industria y Comercio
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Ministerio de Comercio Exterior

Artículo I: Crear el Sistema Nacional de Certificación de Calidad de Exportación cuyo objetivo principal es conseguir que la calidad de los productos frescos y procesados del país cumplan con las normas de calidad vigentes.

Artículo II: El Sistema será vigilado por un Consejo Técnico compuesto por representantes de las siguientes instituciones:

- 1 - MEIC, Departamento de Normas y Medidas
- 1 - MAG
- 1 - COMEX
- 3 - Sector Exportador

Artículo III: La función de Certificación de Calidad la realizarán las entidades autorizadas por el Consejo Técnico, teniendo carácter oficial las certificaciones expedidas.

Artículo IV: El Consejo Técnico tendrá la responsabilidad de seleccionar y autorizar a la Entidad Certificadora según el criterio establecido en el reglamento.

ARTICULO V: El Consejo Técnico será responsable del buen funcionamiento en la Certificación pudiendo sancionar a la Entidad Certificadora cuando esta no cumpla con los requisitos que exija el reglamento.

ARTICULO VI: El sello o distintivo de calidad utilizado por la Entidad Certificadora deberá ser aprobada por el Consejo Técnico antes de iniciar su uso.

ANEXO XI

RELACION DE ENTREVISTAS REALIZADAS EN ESTA CONSULTORIA.

Empresa

- Chiquita Brands
Sr. Weber.- Gerente.
Sr. Abellán.- Supte. Compra Fruta.
- American Flower Coop.S.A.
Raymond H. Dean.-Producción Manager.
- Exporpack, s.a.
Sr. Fidel Tristan.-General Manager
- Del Monte.
Gerente en Costa Rica.
- Standart.Co.
Gerente en Costa Rica.
- M^o Agricultura y Ganadería.
Dirección Gral. Sanidad Vegetal. Juan José May.- Director Gral.
Ing. Roberto Aguilar.
- CINDE
Coalición Costarricense de
Iniciativas de Desarrollo.
Roberto Aragón.-Gerente.
Gerardo Cruz.-Gerente General.
William Barbee.-Asesor.
Wilfrido Ramírez.-Coord. Técnico.
Claudio Zumbado.-Gerente Programa.
Guillermo Murillo.-Coord. Técnico.
Alberto Freer.- Asesor.
- Banco Interamericano de
Desarrollo.
Arnoldo Beltran.-Especialista Sectorial.
- Agencia Española de Coop.
Internacional.
Ing. José Luis Peña

1. INTRODUCCION

Como consecuencia de las dificultades que a partir de los 80 afectaron a los países de Centroamérica, unidas a las restricciones que implica un incremento de la deuda externa, fue necesario reducir las dependencias de Costa Rica de los productos y mercados tradicionales. Así se comprendió que el Mercado Común Centroamericano, creado en 1960, debería de quedar como un área prácticamente residual y que el desarrollo del país dependería de la eficacia con que se lograra aprovechar las ventajas del comercio internacional y por tanto, se enfatizó la necesidad de promover las exportaciones no tradicionales a terceros países.

La nueva dirección de las exportaciones costarricenses, principalmente, a los Estados Unidos y Europa de productos no tradicionales, ha supuesto la existencia de nuevos obstáculos, uno de los cuales ha sido el rechazo de productos por no cumplir las normas de calidad en los países receptores. Esto ha significado al sector exportador de Costa Rica el sufrir considerables pérdidas económicas. Por ello se demuestra la necesidad de establecer un mayor control para los productos de exportación por parte del Estado.

En base a estos problemas el Gobierno de Costa Rica solicitó a la FAO asistencia técnica para la implementación del Proyecto de Cooperación Técnica TCP/COS/8955 (A), bajo la denominación "Certificación de Calidad de Productos Alimenticios no Tradicionales para la Exportación".

De noviembre de 1989, fecha de inicio de dicho proyecto, a mayo de 1991, se han realizado varias consultorías que llevaron a la creación de la estructura de un sistema de certificación de calidad, con sus respectivos procedimientos administrativos así como a la preparación de un anteproyecto de Decreto para oficializarlo. Asimismo se diseñó un sistema de acreditamiento de laboratorios, junto con sus reglamentos correspondientes, para apoyar las actividades de certificación.

Como complemento se elaboraron proyectos de normas de calidad de productos frescos (18) más una norma general de inspección y otra específica para productos sin norma. Se capacitó personal en certificación de calidad

de productos alimenticios frescos y procesados, así como en acreditamiento y auditorías de servicios de laboratorio.

Sin embargo, la inspección y en su caso la certificación todavía no se *ha iniciado. Varias son las causas detectadas en esta última consultoría,* pero fundamentalmente es la falta de publicación oficial del decreto por el que se establece la Certificación de Calidad, cuya carencia bloquea el resto de acciones a realizar tales como designación de la entidad acreditadora, obras de infraestructura, captación de exportadores para el programa, etc., imprescindibles para la puesta en práctica del sistema.

Por todo ello se hace necesario una segunda etapa que comprende tres grandes áreas:

- costes de infraestructura
- gastos operacionales
- asesoría técnica y capacitación del recurso humano, mantenida

las cuales podrían ser cubiertas a través del presente proyecto, necesitándose un periodo mínimo de tres años para lograr una satisfactoria implementación del sistema.

II. EL PROYECTO: DURACION 3 AÑOS

El proyecto tiene como objetivo general fortalecer las bases para lograr el incremento de las exportaciones de productos alimenticios a terceros mercados como un factor coadyuvante al desarrollo socioeconómico del país.

Los objetivos específicos son:

- Mejorar y prestigiar la calidad de los productos de Costa Rica en el país de destino, permitiendo competir con las de otras procedencias.
- Reducir los rechazos de los productos exportados en el país de destino y en consecuencia disminuir el número de reclamaciones y descuentos en pagos por problemas de calidad.



- Incrementar las exportaciones de productos alimenticios como consecuencia de la normalización aplicada por el sistema.

- Favorecer la conquista de nuevos mercados y mejorar su posición en los mercados internacionales, al distinguir con el sello de calidad los productos de Costa Rica que hayan sido certificados.

III. PLAN DE TRABAJO

Los esfuerzos a realizar van dirigidos a iniciar la certificación de frutas y hortalizas frescas de exportación con un número reducido de ellas, para después de consolidar la certificación ampliarla paulatinamente hasta la total integración de productos en el sistema.

Todas las acciones que deban desarrollarse requieren, para su mejor efectividad, de personal calificado en diversas áreas del control de alimentos tales como inspección de alimentos, capacitación de profesionales en frutas frescas y procesadas, preparación de profesionales en acreditamiento y auditorias de laboratorios etc.

La implementación de la certificación se inicia con un número reducido de productos y teniendo como base ese cronograma de actividades se ha elaborado el proyecto de seguimiento, cuyo desarrollo es el siguiente:

Actividades previas al inicio del proyecto de mediano plazo:

- Julio y Agosto 91. La entidad certificadora deberá seleccionar al personal inspector y capacitarlo en la certificación de los productos objetos de esta primera fase (fresas, espárragos, melones y mangos) antes de comenzar la inspección, usando como capacitadores el personal formado a través del PCT/COS/8955 (A).

- Agosto 91. La entidad certificadora deberá difundir entre los exportadores y productores el sistema de certificación, con el fin de que sea conocido por el Sector y que se adscriba al mismo el mayor número posible de exportadores.