

Nº 33828-MEIC-MAG-S  
EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA,  
EL MINISTRO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO,  
EL MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA,  
Y LA MINISTRA DE SALUD

En uso de las atribuciones que les confieren los artículos 140 incisos 3) y 18) y artículo 146 de la Constitución Política del 7 de noviembre de 1949 y los artículos 27 inciso 1) y 28 inciso 2.b) de la Ley General de Administración Pública, Nº 6227 del 2 de mayo de 1978; Ley del Sistema Internacional de Unidades, Nº 5292 del 9 de agosto de 1973, sus reformas y su reglamento; Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Nº 7472 del 20 de diciembre de 1994, sus reformas y su reglamento; Ley General de Salud, Nº 5395 de 30 de octubre de 1973 y sus reformas; Ley Orgánica del Ministerio de Salud, Nº 5412 de 8 de noviembre de 1973 y sus reformas; Ley del Sistema Nacional de la Calidad, Nº 8279 del 2 de mayo de 2002; Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, Nº 6054 del 14 de junio de 1977 sus reformas y su reglamento; Ley de Fomento a la Producción Agropecuaria FODEA, que contiene la Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura y Ganadería, Nº 7064 del 29 de abril de 1987, sus reformas y su reglamento; Ley de Protección Fitosanitaria, Nº 7664 del 8 de abril de 1997, sus reformas y su reglamento.

*Considerando:*

1º—Que es un deber ineludible del Estado velar por la salud de la población, evitando o reprimiendo aquellos actos u omisiones de particulares que impliquen un riesgo para la salud humana como bien jurídico de importancia suprema para el desarrollo social y económico del país.

2º—Que dentro de las actividades que el Estado debe realizar para alcanzar el logro del objetivo citado se encuentra el garantizar a la población el acceso a alimentos que reúnan condiciones sanitarias, físicas, químicas, organolépticas, microbiológicas y fisiológicas adecuadas para el consumo humano, máxime en aquellos casos en los cuales se trate de alimentos de importancia dentro de la llamada Canasta Básica Moderna debido precisamente a su alto nivel de consumo.

3º—Que los artículos 200, 201, 203 y 204 de la Ley General de Salud establecen en forma clara medidas restrictivas al comercio de alimentos alterados o deteriorados, entendiéndose como deteriorados aquellos que por cualquier causa natural ha sufrido perjuicios o cambios en sus características básicas, físicas, químicas o biológicas, entrañando por ello un riesgo sanitario considerable.

4º—Que ciertos estados de deterioro en los tejidos vegetales fruto de la inadecuada manipulación de los mismos o la acción de elementos naturales externos, tales como el ambiente, la temperatura y la acción de insectos o agentes patógenos microscópicos, privan al consumidor de su legítimo derecho a adquirir productos capaces de satisfacer sus expectativas de consumo.

5º—Que cualquier regulación de las actividades económicas en el mercado interno para producto nacional e importado debe realizarse con respecto a la libertad de empresa, la defensa de la productividad y de los derechos del consumidor, exigiéndose únicamente el mínimo necesario para proteger la salud humana, animal o vegetal, el ambiente y el cumplimiento de

los estándares mínimos de calidad, previa audiencia a los interesados.

6º—Que es un derecho de los consumidores la protección contra los riesgos que puedan afectar potencialmente su salud, su seguridad, el medio ambiente, o sus legítimos intereses económicos y sociales, tal y como lo disponen los incisos a) y b) del artículo 29 ahora 32 de la Ley N° 7472.

7º—Que cualquier medida que el país ejecute en materia comercial que pueda tener un efecto restrictivo sobre los flujos de comercio en, desde y hacia Costa Rica debe hacerse con absoluto apego y respeto hacia el ejercicio legítimo de la actividad comercial y los compromisos que el país ha adquirido como miembro de la Organización Mundial del Comercio, en particular, aquellos que disponen la necesidad de otorgar trato nacional a los productos importados, la transparencia en la elaboración y ejecución de tales medidas y el imperativo de que las mismas obedezcan a objetivos legítimos, tales como los define el artículo 2 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, entre ellos la protección de la salud humana y vegetal, así como los derechos y obligaciones demandantes del Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias en sus artículos 2 y 5.

8º—Que los reglamentos técnicos están limitados en su ámbito por los principios legítimos de la regulación, siendo que las restricciones al comercio (nacional e internacional) de bienes se deben aplicar únicamente en resguardo de la salud, la seguridad pública y el medio ambiente y en la proporción necesaria y razonable para brindar la adecuada protección.

9º—Que los reglamentos técnicos deben aplicarse de modo general e indiscriminado, respetando los principios de nación más favorecida y de trato nacional en cuanto a los productos importados de otras naciones y esto exige que la imposición de restricciones de ingreso por parámetros de calidad, corresponda con criterios razonables y legítimos. **Por tanto,**

DECRETAN:

Artículo 1º—Aprobar el siguiente Reglamento Técnico:

**RTCR 399:2006 chile dulce para consumo  
en estado fresco**

**1. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN.**

Este reglamento técnico tiene por objeto definir las características de calidad, inocuidad, empaque y etiquetado del chile dulce (*Capsicum annun*) nacional e importado en estado fresco destinado al consumo humano en el país.

**2. REFERENCIAS**

Este reglamento se complementa con los siguientes:

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

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

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

**3. DEFINICIONES**

- 3.1 **calibre del fruto:** medición que se realiza del chile dulce del extremo proximal al extremo distal (donde se inserta el pedúnculo o pezón hasta donde cae la flor o punta del chile).
- 3.2 **chile verde cele:** fruto que no ha alcanzado la madurez fisiológica y por tanto el tono del verde de su piel no ha cambiado su tonalidad (verde claro).
- 3.3 **chile con madurez fisiológica:** fruto que presenta su máximo desarrollo y se manifiesta en el cambio de tonalidad de color verde en la piel (verde oscuro).
- 3.4 **chile dulce:** para efectos de este reglamento se entiende por chile dulce al fruto comestible de la planta *Capsicum annun*.
- 3.5 **curvatura:** desviación de la punta del chile de alrededor de 3 cm. con respecto al eje central.
- 3.6 **daño por hongo:** lesión en la que pueden o no estar los micelios de los mismos y se presentan como manchas de color marrón o negro sin ablandamiento del tejido.
- 3.7 **daño por insecto:** perforaciones, generalmente circulares, que realizan larvas al salir de los frutos en los que han eclosionado los huevos, los cuales generalmente son entrada de microorganismos patógenos. Otros daños de insectos se presentan como destrucción de tejido de forma irregular.
- 3.8 **daño mecánico:** destrucción de tejido causado por una manipulación inadecuada del producto durante la cosecha y poscosecha que se presenta como cortes, raspaduras y golpes.
- 3.9 **deformación:** desviaciones de la forma característica o propia del chile dulce, las mismas pueden ser curvaturas extremas, hundimientos, abultamiento, apéndices en el extremo distal y cualquier otra forma anormal del fruto.
- 3.10 **deshidratación:** arrugamientos en la superficie del chile por pérdida de agua equivalente a pérdida de firmeza y que cubra al menos un tercio de la totalidad de la superficie del chile.
- 3.11 **estrías:** lesiones secas, corchosas que se presentan longitudinalmente en el fruto del chile, y que abarcan un área de por lo menos el 50% de la superficie o un área menor pero que estén abiertas.
- 3.12 **limpio:** exento de materias extrañas visibles, tierra y materias orgánicas.
- 3.13 **mal corte de pedúnculo:** cuando se elimina totalmente el pedúnculo del fruto o se hace un corte irregular (astillado) del mismo ya sea manual o con algún instrumento.
- 3.14 **podrición:** destrucción de tejidos, producida por microorganismos, generalmente bacterias, que se manifiesta como un tejido blando, que puede o no presentar olor desagradable y liberación de líquidos.
- 3.15 **quema de sol:** lesión producida por efecto de los rayos del sol sobre la cáscara del fruto, la cual inicialmente es de color crema, luego es acuosa y el tejido puede ser invadido por microorganismos que lo deterioran.
- 3.16 **sobremaduro:** presenta una coloración roja, acompañada de pérdida de firmeza y presencia de arrugas por deshidratación.

#### 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

#### 4.1 Requisitos

- 4.1.1 De aspecto fresco, enteros y con madurez fisiológica.
- 4.1.2 Limpios y sin olor y sabor extraños.

#### 4.2 Clasificación

El chile dulce se clasifica en tres grados de calidad según se define a continuación:

- 4.2.1 **Grado de calidad 1º.** Además de los requisitos, el chile dulce de esta categoría no debe sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado según Tabla 1. De igual manera debe cumplir con las especificaciones de los numerales 5, 6 y 7 de este reglamento.
- 4.2.2 **Grado de calidad 2º.** Además de los requisitos, el chile dulce de esta categoría no debe sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado según Tabla 1. De igual manera debe cumplir con las especificaciones de los numerales 5, 6 y 7 de este reglamento.
- 4.2.3 **Grado de calidad 3º.** Además de los requisitos, el chile dulce de esta categoría no debe sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado según Tabla 1. De igual manera debe cumplir con las especificaciones de los numerales 5, 6 y 7 de este reglamento.

### 5. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

#### 5.1 Tolerancias de calidad.

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

**Tabla 1. Límites máximos de defectos permitidos**

	<b>GRADOS DE CALIDAD</b>		
	<b>% máximo en número</b>		
<b>Defectos</b>	<b>1ª</b>	<b>2ª</b>	<b>3ª</b>
Curvatura	2	3	6
Daño por hongo	1	2	2
Daño por insecto	1	2	2
Daño mecánico	1	2	3
Deformaciones	2	3	5
Deshidratación	1	3	5
Estrías	2	3	5
Pudrición	1	1	2
Quema de sol	1	2	3
Mal corte de pedúnculo	2	3	6
Sobremaduro	1	2	3
Verde cele	1	2	3
<b>% máximo de defectos acumulados permitidos<sup>1</sup></b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>16</b>

---

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

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

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

## 6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS CONTAMINANTES

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

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

## 7. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE

Se aplica lo establecido en el Código Internacional Recomendado de Prácticas y Principios de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 3, 1997).

Cuando se analice siguiendo los métodos apropiados de muestreo y examen, el producto no debe presentar microorganismos patógenos, parásitos o sustancias en cantidades que puedan afectar las características propias del producto o que puedan representar un peligro para la salud humana.

## 8. ACONDICIONAMIENTO

8.1 El chile dulce debe ser acondicionado de manera que esté protegido de contaminaciones y de condiciones externas que afecten su calidad e inocuidad.

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

## 9. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

9.1 El chile dulce que se comercialice preempacado debe cumplir con lo que establece la legislación para el etiquetado de alimentos preempacados. Debe además declarar:

§ Grado de calidad.

9.2 El chile dulce que no se comercialice preempacado debe cumplir con la siguiente información:

§ Origen del producto, grado de calidad (primera, segunda o tercera).

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

- 9.3 Se permite la comercialización de cualquier tamaño del producto, sin embargo cuando se haga una diferencia por tamaño, deberá ser declarado tomando como referencia la siguiente tabla:

**Tabla 2. Tamaños de chile dulce, según calibres**

<b>Tamaño</b>	<b>Pequeño</b>	<b>Mediano</b>	<b>Grande</b>
centímetros	Menos de 10	De 10 a 15	Mayor de 15

9.3.1 **Tolerancias de calibre.** Cuando se haga diferenciación por tamaño, se admite en todos los casos, que hasta un 10 por ciento en número de chiles dulces no satisfaga las exigencias respecto a lo que establece la Tabla anterior.

9.3.2 Esta información se adicionará de acuerdo a lo establecido en los puntos 9.1 y 9.2.

## 10. VERIFICACIÓN

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

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

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

10.4 No obstante lo anterior, los Ministerios competentes podrán mediante el proceso de verificación conjunta llevar a cabo la fiscalización del cumplimiento de lo establecido en este reglamento. Para tales efectos, de acuerdo a sus competencias procederán a ejecutar las medidas técnicas correspondientes, según se trate de un incumplimiento que origine consecuencias en la salud humana, en la salud animal, en la sanidad vegetal, en el medio ambiente, en la seguridad nacional, o bien, incumplimiento de los estándares de calidad y etiquetado, regulados en el presente reglamento. Medidas que pueden consistir, según sea el caso, en: retención, reacondicionamiento, decomiso, destrucción, reexportación, redestino, notificación a la autoridad oficial respectiva del país de origen, notificación al importador o al exportador, suspensión o revocación de los permisos, licencias o autorizaciones ya otorgadas, denuncia.

## 11. BIBLIOGRAFÍA

11.1 Cerdas, M. M. 2004. **Estudio de caracterización de chile dulce: cosecha invernal 2004 para desarrollo del reglamento técnico de chile dulce.** Dirección de Calidad e Inocuidad Agroalimentaria, Consejo Nacional de Producción. San José, Costa Rica. 19 p.

11.2 Cerdas, M. M. 2005. **Estudio de caracterización de chile dulce: cosecha veranera 2005 para desarrollo del reglamento técnico de chile dulce.** Dirección de Calidad e Inocuidad Agroalimentaria, Consejo Nacional de Producción. San José, Costa Rica. 14 p.

- 11.3 Cerdas, M. M. 2005. **Validación de Reglamento Técnico de Chile Dulce en Mercados y Supermercados de Costa Rica**. Dirección de Calidad e Inocuidad Agroalimentaria, Consejo Nacional de Producción. San José, Costa Rica. 4 p.
- 11.4 México. 1982. NMX-FF-025-1982 – **Productos Alimenticios no Industrializados para Uso Humano-Fruta Fresca Chile-(Capsicum sp) Especificaciones**. Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, México DF. 9 p.
- 11.5 Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 1986. **Normas de calidad para hortalizas y frutas destinadas al mercado interior (Recopilación de textos dispositivos)**. Publicaciones Agrarias, Pesqueras y Alimentarias, Madrid. p. 81-83
- 11.6 PIMA-CENADA. 2001. **Guía Nº 1 para el manejo de chile dulce (Capsicum annum) a comercializar en CENADA**. PIMA-CENADA, San José, Costa Rica. 12 p.
- 11.7 PIMA-CENADA. 2001. **Comercialización hortifrutícola en CENADA. PIMA-CENADA**, San José, Costa Rica. p. 7-8.
- 11.8 Unión Europea. 1999. Reglamento (CE) Nº 1455 - **Norma para los Pimientos Dulces**. La Comisión de las Comunidades Europeas. 5 p.

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

Artículo 3º—El costo de los servicios que genere la aplicación del presente Reglamento, de conformidad con lo dispuesto en Ley General de Salud Art. 112, Art. 206, en la Ley de la Promoción de la Competencia Art. 62. y Defensa Efectiva del Consumidor Art. 93; y en la Ley de Protección Fitosanitaria Artículos: 8 inciso c), 14, 15 y 82, los deberá cubrir el interesado.

Artículo 4º—Cualquier medida técnica que se ordene, debe estar debidamente sustentada y cumplirse, según sea el caso, con el debido proceso establecido en la Ley General de la Administración Pública, o en los procedimientos contemplados en los artículos 80 y 81 de la Ley de Protección Fitosanitaria.

Artículo 5º—Serán sancionados, según sea el caso, de acuerdo con los artículos 57, 59, 60, 61 y 63 de la Ley de la Promoción al Consumidor y sus Reformas; los artículos 375 y 378 de Ley General de Salud; el Capítulo VIII “De las disposiciones penales” de la Ley de Protección Fitosanitaria; el Código Penal vigente. Se faculta al Ministerio de Salud, al Ministerio de Economía, Industria y Comercio y al Ministerio de Agricultura y Ganadería, así como a las otras instituciones del Estado, a través de sus instancias técnicas competentes, para que ejecuten las acciones necesarias que garanticen el cumplimiento de lo dispuesto en este reglamento.

Artículo 6º—Rige dos meses después de su publicación en el Diario Oficial *La Gaceta*.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, los 28 días del mes de mayo del 2007.

Publíquese.—ÓSCAR ARIAS SÁNCHEZ.—El Ministro de Agricultura y Ganadería y Economía, Industria y Comercio, Marco A. Vargas Díaz.—La Ministra de Salud, María Luisa Ávila Agüero.—1 vez.—(Solicitud Nº 15842).—C-184545.—(D33828-53268).

RTCR 399:2006 chile dulce para consumo en estado fresco

**Publicada en la Gaceta N° 123 el 27-06-2007.**