



Dirección Calidad e Inocuidad Agroalimentaria
Área de Laboratorio
Teléfonos: (506) 233-2058 (506) 258-0878
e-mail: laboratorio@cnp.go.cr



N° 33116-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 confiere los artículos 140 y 146 de la Constitución Política en sus incisos 3) y 18) y los artículos 27 inciso 1) y 28 inciso 2.b) de la Ley General de Administración Pública, N° 6227 del 2 de mayo de 1978; y con fundamento en la:

- i.** Ley del Sistema Internacional de Unidades, N° 5292 del 9 de agosto de 1973, sus reformas y su reglamento.
- ii.** Ley General de Salud, N° 5395 de 30 de octubre de 1973 y sus reformas.
- iii.** Ley Orgánica del Ministerio de Salud, N° 5412 de 8 de noviembre de 1973 y sus reformas.
- iv.** Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, N° 6054 del 14 de junio de 1977 sus reformas y su reglamento.
- v.** Ley de Fomento a la Producción Agropecuaria FODEA, que contiene la Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura y Ganadería, N° 7064 del 29 de abril de 1987, sus reformas y su reglamento.
- vi.** Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472 del 20 de diciembre de 1994, sus reformas y su reglamento.
- vii.** Ley de Protección Fitosanitaria, N° 7664 del 8 de abril de 1997, sus reformas y su reglamento.
- viii.** Ley del Sistema Nacional de la Calidad, N° 8279 del 2 de mayo de 2002.
- ix.** Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio y de Intercambio Preferencial entre las Repúblicas de Costa Rica y Panamá, N° 5252 del 18 de julio de 1973.
- x.** Ley de Aprobación del Acta Final en que se incorporan los resultados de Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, N° 7475 del 20 de diciembre de 1994.
- xi.** Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre el Gobierno de la República de Costa Rica y el Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos, N° 7474 del 20 de diciembre de 1994.
- xii.** Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y República Dominicana, N° 7882, del 9 de junio de 1999.
- xiii.** Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y Chile y del Protocolo Bilateral adjunto celebrado entre las Repúblicas de Costa Rica y Chile, N° 8055 del 4 de enero del 2001.
- xiv.** Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre el Gobierno de la República de Costa Rica y el Gobierno de Canadá, N° 8300 del 10 de setiembre del 2002.

Considerando:



Dirección Calidad e Inocuidad Agroalimentaria
Área de Laboratorio
Teléfonos: (506) 233-2058 (506) 258-0878
e-mail: laboratorio@cnp.go.cr



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

2°— Que dentro de las actividades que el Estado debe realizar para alcanzar el logro del objetivo citado se encuentra el garantizar a la población el acceso a alimentos que reúnan condiciones sanitarias, físicas, químicas, organolépticas, microbiológicas y fisiológicas adecuadas para el consumo humano.

3°— Que los artículos 200, 201, 203 y 204 de la Ley General de Salud, N° 5395 establecen en forma clara medidas restrictivas al comercio de alimentos alterados o deteriorados, entendiéndose como deteriorados aquellos que por cualquier causa natural ha sufrido perjuicios o cambios en sus características básicas, físicas, químicas o biológicas, entrañando por ello un riesgo sanitario considerable.

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

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

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

7°— Que cualquier medida que el país ejecute en materia comercial que pueda tener un efecto restrictivo sobre los flujos de comercio en, desde y hacia Costa Rica debe hacerse con absoluto apego y respeto hacia el ejercicio legítimo de la actividad comercial y los compromisos que el país ha adquirido como miembro de la Organización Mundial del Comercio, en particular, aquellos que disponen la necesidad de otorgar trato nacional a los productos importados, la transparencia en la elaboración y ejecución de tales medidas y el imperativo de que las mismas obedezcan a objetivos legítimos, tales como los define el artículo 2 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, N° 7475, entre ellos la protección de la salud humana y vegetal, así como los derechos y obligaciones demandantes del Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias en sus artículos 2 y 5.

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

9°— Que 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,**



Dirección Calidad e Inocuidad Agroalimentaria
Área de Laboratorio
Teléfonos: (506) 233-2058 (506) 258-0878
e-mail: laboratorio@cnp.go.cr



DECRETAN:

Artículo 1º—Aprobar el siguiente Reglamento Técnico:

RTCR 394:2006 Coliflor para Consumo en Estado Fresco

1. OBJETIVO Y AMBITO DE APLICACIÓN

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

2. REFERENCIAS

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

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

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

3. DEFINICIONES

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

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

3.3 consistencia firme : que no presenta pérdida de agua, la coliflor se mantiene crujiente.

3.4 compacta: que no presenta separación entre las inflorescencias.

3.5 coronada: coliflor provista de un número suficiente de hojas para proteger la inflorescencia, las hojas deben ser sanas y podadas. El tronco debe ser cortado ligeramente por debajo de las hojas protectoras.



Dirección Calidad e Inocuidad Agroalimentaria
Área de Laboratorio
Teléfonos: (506) 233-2058 (506) 258-0878
e-mail: laboratorio@cnp.go.cr



- 3.6 daño por hongo:** lesión que se manifiesta como una mancha color gris o marrón pálido sin que se presente un ablandamiento del tejido, en las que pueden o no estar los micelios de los mismos.
- 3.7 daño por insecto:** lesión que afecta la integridad física de las inflorescencias, ocasionando cortes en las mismas, así como galerías, excrementos y telarañas.
- 3.8 daño mecánico:** destrucción de tejido causado por una manipulación inadecuada del producto durante la cosecha y poscosecha que se presenta como cortes, magulladuras y raspaduras.
- 3.9 decoloración:** cambio de color de las inflorescencias ocasionada por sobremadurez en la cosecha, exposición al sol, temperaturas no óptimas de almacenamiento, contacto con el etileno y senescencia.
- 3.10 deshojada:** coliflor desprovista de hojas y de la parte no comestible del tronco, también puede presentar hojas tiernas de coloración verde pálido, enteras y pegadas a la inflorescencia.
- 3.11 entera :** íntegra, no se le han desprendido inflorescencias, ni secciones de inflorescencias.
- 3.12 flores abiertas:** señal de senescencia que se manifiesta cuando las partes que constituyen la inflorescencia se han expandido, dejando en general espacios libres y han perdido la condición de ser compactas.
- 3.13 limpia:** exenta de materias extrañas visibles, tierra y materias orgánicas.
- 3.14 pudrición:** destrucción de tejidos producida por microorganismos que se manifiesta como un tejido blando, manchas de color pardo o negro; que puede o no presentar olor desagradable y liberación de líquidos.
- 3.15 sana:** exenta de evidencia de algún tipo de deterioro fisiológico o patológico.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La coliflor puede presentarse coronada o deshojada. En todos los grados de calidad, sin perjuicio de las disposiciones especiales para cada uno de ellos y las tolerancias admitidas, las coliflores deben ser:

- a) Enteras, sanas y compactas.
- b) De consistencia firme.
- c) Limpias.
- d) Sin olor y sabor extraños (no característicos del producto).
- e) De color uniforme entre blanco y marfil o crema (no obstante se admitirán tipos de coloración claramente violeta o púrpura).



Dirección Calidad e Inocuidad Agroalimentaria



4.1 Clasificación

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

4.1.1 Grado de calidad 1°. La coliflor de esta categoría no debe sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado según Tabla 1. De igual manera debe cumplir con las especificaciones de los numerales 5,6 y 7 de este reglamento.

4.1.2 Grado de calidad 2°. La coliflor de esta categoría no debe sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado según Tabla 1. De igual manera debe cumplir con las especificaciones de los numerales 5,6 y 7 de este reglamento.

4.1.3 Grado de calidad 3°. La coliflor de esta categoría no debe sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado según Tabla 1. De igual manera debe cumplir con las especificaciones de los numerales 5,6 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

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

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

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



Dirección Calidad e Inocuidad Agroalimentaria
Área de Laboratorio
Teléfonos: (506) 233-2058 (506) 258-0878
e-mail: laboratorio@cnp.go.cr



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 por la legislación del país. En su defecto serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobados por el Comité del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas en relación con el producto objeto de este Reglamento.

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

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 debe estar exento de microorganismos (*Salmonella ssp*, *Cyclospora cayetanensis*, *E. coli* genérica, *Shigella spp*), parásitos o sustancias en cantidades que puedan afectar las características propias del producto o que puedan representar un peligro para la salud humana.

8. ACONDICIONAMIENTO

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

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

9. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

9.1 La coliflor que se comercialice preempacada debe cumplir con lo que establece el Decreto Ejecutivo N° 26012 Etiquetado de los alimentos preempacados. Debe además declarar:

– Grado de calidad.

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

– Origen del producto y grado de calidad (primero, segundo o tercero).

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 En el caso que se quiera realizar una diferenciación de producto a través del tamaño de la coliflor, el mismo deberá ser declarado tomando como referencia la siguiente Tabla:



Dirección Calidad e Inocuidad Agroalimentaria
Área de Laboratorio
Teléfonos: (506) 233-2058 (506) 258-0878
e-mail: laboratorio@cnp.go.cr



Tabla 2. Tamaños de la coliflor, según calibres permitidos¹

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

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

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

10. BIBLIOGRAFIA

10.1 Bolaños, A. 1991. Coliflor. Programa de Hortalizas, MAG. p. 323-326. En: MAG. 1991. Aspectos técnicos sobre cuarenta y cinco cultivos agrícolas de Costa Rica. Boletín Técnico N° 74. MAG, Dirección General de Investigación y Extensión Agrícola, San José, C.R. 560 p.

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

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

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

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

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

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

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

¹ El tamaño de la coliflor según calibre se mide por el diámetro ecuatorial en la sección mayor de la inflorescencia.



Dirección Calidad e Inocuidad Agroalimentaria
Area de Laboratorio
Teléfonos: (506) 233-2058 (506) 258-0878
e-mail: laboratorio@cnp.go.cr



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

Artículo 3º—El costo de los servicios que genere la aplicación del presente Reglamento, de conformidad con lo dispuesto en Ley General de Salud y sus reformas, N° 5395; en la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y sus reformas, N° 7472 y; en la Ley de Protección Fitosanitaria y sus reformas, N° 7664 los deberá cubrir el interesado en la comercialización del producto, a través de los procedimientos definidos.

Artículo 4º— Las instancias técnicas competentes del Ministerio de Salud, del Ministerio de Agricultura y Ganadería y del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, o aquellas que cuenten con la investidura oficial respectiva para ello, con fundamento en los artículos 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362 y 366 de la Ley General de Salud y sus reformas, N° 5395, en los artículos 5 incisos c), d), e), f); 8 incisos a), d), e), g), i); 9; 18; 19; 20; 21, 22; 30; 50; 51; 54; 55 y 58 de la Ley de Protección Fitosanitaria y sus reformas, N° 7664; y los artículos 3, 6, 33 ahora 36, 35 ahora 38 de la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y sus reformas, N° 7472, procederán a ejecutar las medidas técnicas correspondientes, según se trate de un incumplimiento que origine consecuencias en la salud humana, en la salud animal, en la sanidad vegetal, en el medio ambiente, en la seguridad nacional, o bien, incumplimiento de los estándares de calidad y etiquetado, regulados en el presente reglamento. Medidas que pueden consistir, según sea el caso, en: retención, reacondicionamiento, decomiso, destrucción, reexportación, redestino, notificación a la autoridad oficial respectiva del país de origen, notificación al importador o al exportador, suspensión o revocación de los permisos, licencias o autorizaciones ya otorgadas, denuncia.

Artículo 5º— Cualquier medida técnica que se ordene, debe estar debidamente sustentada y cumplirse, según sea el caso, con el debido proceso establecido en la Ley General de la Administración Pública y sus reformas, N° 6227, o en los procedimientos contemplados en los artículos 80 y 81 de la Ley de Protección Fitosanitaria y sus reformas, N° 7664.

Artículo 6º—Serán sancionados, según sea el caso, de acuerdo con los artículos 57, 59, 60, 61, 63 de la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y sus reformas, N° 7472 y sus reformas; los artículos 375 y 378 de Ley General de Salud y sus reformas, N° 5395; el Capítulo VIII “De las disposiciones penales” de la Ley de Protección Fitosanitaria y sus reformas, N° 7664 y el Código Penal vigente. Se faculta al Ministerio de Salud, al Ministerio de Economía, Industria y Comercio y al Ministerio de Agricultura y Ganadería, así como a las otras instituciones del Estado, a través de sus instancias técnicas competentes, para que ejecuten las acciones necesarias que garanticen el cumplimiento de lo dispuesto en este reglamento.

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



Dirección Calidad e Inocuidad Agroalimentaria
Área de Laboratorio
Teléfonos: (506) 233-2058 (506) 258-0878
e-mail: laboratorio@cnp.go.cr



Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los dieciocho días del mes de enero del año dos mil seis.

ABEL PACHECO DE LA ESPRIELLA.—El Ministro de Economía, Industria y Comercio, Gilberto Barrantes; El Ministro de Agricultura y Ganadería, Rodolfo Coto Pacheco; la Ministra de Salud, María del Rocío Sáenz Madrigal.—1 vez.—(Solicitud N° 46638).—C-162495.—(D33116-42901).

Publicado en La Gaceta N° 98 del 23 de mayo del 2006.