

Reglamento RTCR 389:2004 Mora para Consumo en estado Fresco

N° 32276

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA,

EL MINISTRO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO,

EL MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

Y LA MINISTRA DE SALUD

En uso de las atribuciones que les confiere el artículo 140, incisos 3) y 18), artículo 146 de la Constitución Política 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, Ley 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, Ley 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, Ley N° 7474 del 20 de diciembre de 1994.

xii. Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y República Dominicana, Ley 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, Ley 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, Ley N° 8300 del 10 de setiembre del 2002.

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.

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 han 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 respeto de 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 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 humana, vegetal o animal, de la seguridad pública, del medio ambiente o de la protección al consumidor; 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 a criterios razonables y legítimos. **Por tanto,**

DECRETAN:

Artículo 1º—Aprobar el siguiente Reglamento técnico:

RTCR 389:2004 Mora para Consumo en Estado Fresco

1. **Ámbito de aplicación.** Este reglamento técnico tiene por objeto definir las características de calidad, inocuidad, empaque y etiquetado de la Mora en estado fresco de las variedades (cultivares) *Rubus sp.* nacional e importada, destinada al consumo en el país.

2. Referencias

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

2.2 ——. 1997. Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC publicado en *La Gaceta* N° 91 del 14 de mayo de 1997. RTCR100:1997. Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

2.3 ——.1997. Decreto Ejecutivo N° 26480-MEIC, publicado en *La Gaceta* N° 232 del 2 de diciembre de 1997. Modificación al Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

2.4 ——. 1996. Decreto Ejecutivo N° 24907-MEIC publicado en *La Gaceta* N° 25 del 5 de febrero de 1996. NCR230:1995. Productos Hortícolas Frescos. Muestreo. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

2.5 ——. 1993. Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC, publicado en *La Gaceta* N° 132 del 13 de julio de 1993. NCR 148:1993. Metrología. Contenido neto de preempacados. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

3. Definiciones

3.1 **Daños por insectos:** es la alteración del fruto causada por insectos, que generalmente presenta ruptura de la epidermis del fruto, puede ser reciente o cicatrizada.

3.2 **Daño mecánico:** son las heridas en la superficie del fruto, producto del roce de frutas con espinas u otros objetos, causando liberación de líquidos. Dentro del daño mecánico se contempla el aplastamiento del fruto producto de un inadecuado manejo post cosecha.

3.3 **Drupas:** son pequeños frutos de forma esférica que conforman el fruto agregado conocido como mora.

3.4 **Fruto sobremaduro:** es el fruto que pierde su firmeza, mostrándose con una suavidad característica y que no reúne las condiciones de calidad para su consumo comercial. En la mayoría de los casos estos frutos inician el proceso de fermentación (mostrando un cambio de color) en forma inmediata sino se preservan adecuadamente.

3.5 **Grado de madurez fisiológica:** es aquel que cumple con el grado de maduración característico de la variedad en al menos un 75% de la superficie del fruto.

3.6 **Herida cicatrizada:** es cualquier herida penetrante que ha formado un tejido de restauración para cerrar la lesión. Se considera defecto cuando la misma supera un 10 % del área del fruto.

3.7 **Mal formación:** frutos que están fuera de la forma típica de la variedad y que afectan significativamente la apariencia del fruto.

Generalmente se presenta cuando se dan fallas en la polinización, cuando la flor se ve afectada por diferentes tipos de hongos o por el ataque de insectos.

3.8 **Mora fresca:** para los efectos de este reglamento se entiende por Mora, las frutas pertenecientes a las variedades (cultivares) Rubís sp. que no han sido sometidas a ningún tipo de procesamiento (como congelado) ni se han procesado en trozos o en pulpa para su envasado. Esta fruta está formada por drupas.

3.9 **Pedúnculo:** es la estructura sobre la cual está la inflorescencia de la mora conectada al tallo, puede o no tener espinas.

3.10 Pérdida de firmeza: es el resultado de la pérdida de agua (deshidratación) por avance en el proceso de maduración o por exposición prolongada a altas temperaturas. Se reconoce por la pérdida de turgencia y peso.

3.11 Daño por hongos: apariencia algodonosa, de color gris, blancuzco o negro en la epidermis del fruto.

3.12 Presencia de insectos: insectos o larvas en la superficie del fruto.

3.13 Pudre: descomposición o deterioro del fruto causado por hongos o bacterias.

4. Disposiciones relativas a la calidad

4.1 Requisitos mínimos. En todas las categorías de calidad, de conformidad con las disposiciones especiales para cada una de ellas y las tolerancias permitidas, las moras deberán:

4.1.1 Ser de consistencia firme, bien formadas.

4.1.2 Estar sanas, se excluye el producto afectado por podredumbre, moho o deterioro que haga que no sea apto para el consumo humano.

4.1.3 Estar exentas de daños mecánicos.

4.1.4 Ser limpias, exentas de cualquier materia extraña visible.

4.1.5 Estar exentas de insectos y otros parásitos que afecten la apariencia general del producto.

4.1.6 Ser exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.

4.1.7 Estar exentas de olores y sabores extraños.

4.1.8 El contenido mínimo de los sólidos solubles (Brix) no debe ser inferior al 8 %.

4.1.9 El fruto debe haber desarrollado su color característico en al menos el 75 % de la superficie.

4.1.10 El desarrollo y el estado de madurez de las moras deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación para llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

4.2 **Clasificación.** Las moras se clasifican en tres categorías, según se define a continuación:

4.2.1 **Grado de calidad 1°.** Además de los requisitos mínimos anteriores, las moras de esta categoría no deben sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado establecidos en la Tabla 1.

De igual manera deberán cumplir con las especificaciones de los numerales 4 y 5 de este reglamento.

4.2.2 **Grado de calidad 2°.** Además de los requisitos mínimos anteriores, las moras de esta categoría no deben sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado establecidos en la Tabla 1.

De igual manera deberán cumplir con las especificaciones de los numerales 4 y 5 de este reglamento.

4.2.3 **Grado de calidad 3°.** Además de los requisitos mínimos anteriores, las moras de esta categoría no deben sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para este grado establecidos en la Tabla 1.

De igual manera deberán cumplir con las especificaciones de los numerales 4 y 5 de este reglamento.

5. Especificaciones

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

Tabla 1. Límites máximos de defectos

permitidos para las moras, según grados de calidad

Defectos	Grados de calidad % máximo en número		
	1º	2º	3º
Daños por insectos, roedores y pájaros	1	2	3
Mal formación	2	3	4
Herida cicatrizada	1	2	3
Pérdida de firmeza	2	3	3
Daño mecánico	2	3	3
Daño por hongo	1	1	2
Pudre	1	2	2
% máximo de defectos acumulados permitidos	6	10	13

5.1.2 Se permite un 10 %, 15 % y 20 % de mezcla de variedades para los grados de calidad primero, segundo y tercero respectivamente.

5.1.3 Para cada una de los grados de calidad se permite hasta un 1 % de pedúnculo de la fruta.

5.1.4 Para cada una de los grados de calidad se permite hasta un 10 % de fruta que no haya alcanzado su grado de madurez fisiológica.

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 **Metales pesados.** Las moras deberán satisfacer los niveles máximos de metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este aspecto.

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

7. Disposiciones relativas a la higiene. Se recomienda aplicar 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 análisis, el producto deberá 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.

8. Acondicionamiento. La mora debe ser acondicionada de manera que esté protegida de contaminaciones, con ventilación adecuada. El contenido de cada forma de presentación debe ser uniforme, con moras de la misma calidad y variedad (ver numeral 5.1.2.) completamente limpias de residuos, suciedades y contaminantes.

9. Disposiciones relativas al mercado o etiquetado

9.1 La mora que se comercialice preempacada debe cumplir con lo que establece la legislación para el etiquetado de alimentos preempacados, a través del Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC RTCR100:1997.

Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y sus reformas. Además debe declarar:

9.1.1 Grado de calidad

9.1.2 Variedad predominante y

9.1.3 Presentar la siguiente leyenda: “una vez que se adquiriera se recomienda mantener en refrigeración”

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

9.2.1 Nombre del producto.

9.2.2 Origen del producto.

9.2.3 Grado de calidad comercial (primero, segundo, tercero).

9.2.4 Variedad predominante.

9.2.4 Presentar la siguiente leyenda: “una vez que se adquiera se recomienda mantener en refrigeración”

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 Para la mora transportada preempacada o sin previo empaque, incluida la importada, la siguiente información debe aparecer en el documento que acompaña la mercancía.

9.3.1 Grado de calidad (primero, segundo o tercero).

9.3.2 Variedad predominante.

9.3.3 Origen del Producto. La leyenda PRODUCTO DE (país de origen).

10. Disposiciones relativas al envasado. Las moras deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido y con materiales que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas.

El material utilizado en el interior de los envases deberá estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

11. Bibliografía:

11.1 Carmona, G. 2001. "Rol de la Temperatura en el Almacenamiento de Productos Frescos". Consejo Nacional de Producción, Costa Rica. s.p.

11.2 Castro, A.; Cerdas, M.M. 2001. Caracterización de las variedades de Mora (Rubus sp) más representativas. Consejo Nacional de Producción, Convenio UCR-CNP, Costa Rica.

11.3 Elizondo, A. 2002. Mora (Rubus). Consejo Nacional de Producción (Mercadeo y Agroindustria), Costa Rica.

11.4 Instituto Colombiano de Normas Técnicas. 1997. Norma Técnica Colombiana Mora de Castilla, Especificaciones. NTC 4106.

11.5 Perkins, P. Clark, J. Huber, D. Baldwin, E. 2000. Journal American Society HortScience Ripening Physiology in "Navaho" Thornless Blackberries: Color, Respiration, Ethylene production, Softening, and Compositional Changes 125(3): 357-363.

11.6 United States Department of Agriculture. 1928. United States Standards for grades of Dewberries and Blackberries.

11.7 UN/ECE. 1996. Standard FFV-35 Strawberries, concerning the marketing and commercial quality control of strawberries; United Nations, Geneva.

[Ficha del artículo](#)

Artículo 2º—Se debe restringir la comercialización e internamiento al país de la mora que no cumpla con las exigencias relativas a podredumbre.

[Ficha del artículo](#)

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

Ficha del artículo

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, en los artículos 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 los artículos 3, 6 36, 38 de la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, procederán a ejecutar las medidas técnicas correspondientes, según se trate de un incumplimiento que origine consecuencias en la salud humana, animal o 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.

[Ficha del artículo](#)

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, o en los procedimientos contemplados en los artículos 80 y 81 de la Ley de Protección Fitosanitaria.

[Ficha del artículo](#)

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; 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.

[Ficha del artículo](#)

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

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los once días del mes de octubre de dos mil cuatro.