

## N° 28219-MEIC-MAG-S

### EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA Y LOS MINISTROS DE ECONOMIA INDUSTRIA Y COMERCIO, DE AGRICULTURA Y GANADERIA Y DE SALUD

En uso de las atribuciones que les confiere el artículo 140 de la Constitución Política en sus incisos 3) y 18) artículo 28 .2b, de la Ley General de Administración Pública en los numerales 28 y 29, N° 6227 de 2 de mayo de 1978, Ley de Normas Industriales, N° 1698 de 26 de noviembre de 1953, Ley del Sistema Internacional de Unidades, N° 5292 de 9 de agosto de 1973, Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472 de 20 de diciembre de 1994, Ley de Aprobación Tratado de Libre Comercio Estados Unidos Mexicanos-Costa Rica, N° 7474 de 20 de diciembre de 1994, Ley de Aprobación del Acta Final en que se incorporan los Resultados de la Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, N° 7475 de 20 de diciembre de 1994, Ley de Protección Fitosanitaria, N° 7664 de 2 de mayo de 1997, Ley General de Salud, N° 5395 de 30 de octubre de 1973, Ley Orgánica del Ministerio de Salud, N° 5412 de 8 de noviembre de 1973 y Ley Orgánica del Ministerio de Economía Industria y Comercio, N° 6054 de 14 de junio de 1977.

#### DECRETAN:

Artículo 1°—Aprobar el siguiente reglamento técnico.

#### RTCR 67:1999. Papa

### 1 OBJETIVO Y AMBITO DE APLICACION

Este reglamento técnico tiene por objeto definir las características de calidad de la papa para consumo local tanto nacional como importada, para ser suministradas al consumidor en estado fresco, incluyéndose las destinadas a la transformación industrial.

### 2 DEFINICIONES

- 2.1 **Brotación:** se considerarán como tubérculos brotados aquellos que finalizaron el periodo de latencia y presentan algún desarrollo de las yemas y que sus características físico-químicas están en un proceso de alteración.

*(Así adicionada esta definición por el artículo 1° del Decreto Ejecutivo N° 31258-MEIC-MAG-S del 5 de mayo del 2003, publicado en La Gaceta N° 134 del 14 de julio del 2003)*

- 2.2 **Crecimiento secundario (muñequero):** una alteración fisiológica en el crecimiento normal del tubérculo por efecto de condiciones adversas climáticas de humedad y temperatura agro adversas

- 2.3 **Empaque al consumidor:** empaque que se ofrece al consumidor final, incluido el preempacado y el empacado
- 2.4 **Insectos:** Se considera Insectos Plaga, los de las especies *Epitrix spp* (pulguilla de la papa), *Agriotes spp* (gusanos alambres) *Phyllophaga spp* (gusanos aradores)
- 2.5 **Papa:** es el tubérculo de las variedades (cultivares) cultivadas de *Solanum tuberosum*. (*inciso arancelario 0701.90.00 del Sistema Arancelario Centroamericano*).
- 2.6 **Papa cele:** es la papa cosechada antes de llegar a su estado de madurez fisiológica. se reconoce porque su piel se desprende fácilmente.
- 2.7 **Porcentaje máximo en defectos permitidos:** Es el máximo de defectos permitidos en la muestra global, que es la muestra representativa del lote. (*Así adicionada esta definición por el artículo 1° del Decreto Ejecutivo N° 31258-MEIC-MAG-S del 5 de mayo del 2003, publicado en La Gaceta N° 134 del 14 de julio del 2003*)
- 2.8 **Costra negra:** -Son los tubérculos afectados por el hongo Rizoctonia solani.

### 3 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

#### 3.1 Factores de calidad

- 3.1.1 **Brotación.** Se admitirán tubérculos con un uno por ciento (1%) de brotación en el total del lote muestreado.
- 3.1.2 **Costra negra.** Se admitirán tubérculos que presenten menos de la tercera parte de la superficie total del tubérculo y su profundidad no excede 2 mm.
- 3.1.3 **Crecimiento secundario.** Se admitirán tubérculos que presenten una sola deformación unida al tubérculo principal y cuyo diámetro transversal mayor del cuello sea mayor de 2 cm. No se admitirán tubérculos que presenten más de una deformación.
- 3.1.4 **Daño por insecto.** Se aceptarán lotes que presenten daño por mordedura no mayor de 2 mm de profundidad y cubran menos de un centímetro cuadrado. En cuanto a tubérculos con picadura se aceptarán aquellos que presenten una sola lesión cuya profundidad no exceda de dos milímetros.
- 3.1.5 **Enverdecimiento.** Se admitirán tubérculos con un uno por ciento (1%) de enverdecimiento en el total del lote muestreado
- 3.1.6 **Papa cele.** Se admitirán tubérculos con un uno por ciento (1%) de inmadurez fisiológica en el total del lote muestreado.

- 3.1.7 **Polilla.** Se admitirán tubérculos que presenten un máximo de tres galerías superficiales, las cuales no excedan de un centímetro de longitud cada una y una profundidad máxima de 2 mm.
- 3.1.8 **Rajaduras.** Se admitirán tubérculos que tengan rajaduras igual o menor a una cuarta parte de la longitud total del tubérculo, siempre y cuando éstas se encuentren cicatrizadas y a una profundidad máxima de 2 mm y sean producto de una consecuencia fisiológica.
- 3.1.9 **Sarna y roña.** Se admitirán tubérculos que presenten sarna o roña de acuerdo a lo establecido en la TABLA 1. Límites máximos de defectos.

### 3.2 **Características mínimas.**

- 3.2.1 En todas las categorías, sin perjuicio de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias admitidas, los tubérculos deben estar:
  - 3.2.1.1 Consistentes: Son los tubérculos que presentan solidez al tacto.
  - 3.2.1.2 Enteros: Son los tubérculos que se encuentran íntegros, sin ningún tipo de corte o daño físico como rajadura.
  - 3.2.1.3 Sanos: se excluyen los productos afectados por podredumbre o alteración por enfermedades causadas por bacterias y hongos que los haga impropios para el consumo humano y libres de daños causados por roedores e insectos.
  - 3.2.1.4 Limpios: exentos de: restos de tierra por lavado o cepillado del producto; así como de cualquier materia extraña visible.
  - 3.2.1.5 Exentos de humedad exterior: Producto de la condensación por respiración del producto y por la humedad del ambiente.
  - 3.2.1.6 Exentos de olores extraños.
  - 3.2.1.7 Con daños mecánicos presentes de acuerdo con lo establecido en la TABLA 1. Límites máximos de defectos.
  - 3.2.1.8 Libres de deshidratación, que no se observen físicamente signos de pérdida de turgencia.
  - 3.2.1.9 Con un enverdecimiento de un 1% del total del lote muestreado.
  - 3.2.1.10 Libres de coloraciones internas, las papas deben tener la coloración propia de la variedad sin alteración.
  - 3.2.1.11 Con una brotaciones de un 1% del total del lote muestreado.

- 3.2.1.12 Con sarna y roña presentes en porcentaje de acuerdo con lo establecido en la TABLA 1. Límites máximos de defectos.
- 3.2.1.13 Con crecimientos secundarios presentes en porcentaje de acuerdo con lo establecido en la TABLA 1. Límites máximos de defectos.
- 3.2.1.14 Con corazón hueco o vidriosidad presentes en porcentaje de acuerdo con lo establecido en la TABLA 1. Límites máximos de defectos.
- 3.2.1.15 Libres de piedras u objetos extraños.
- 3.2.2 El desarrollo y la condición de la papa debe ser tal que permita:
  - 3.2.2.1 Soportar el transporte y manipulación
  - 3.2.2.2 Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.
- 3.3 **Clasificación.** La papa se clasifica en tres categorías definidas a continuación:
  - 3.3.1 **Primera:** Es todo lote de papa que cumpla con las especificaciones de calidad detalladas en el numeral 3., y cumpla con el porcentaje máximo acumulado definido para esta categoría, que aparece en la TABLA 1. Límites máximos de defectos.
  - 3.3.2 **Segunda:** Es todo lote de papa que cumpla con las especificaciones de calidad detalladas en el numeral 3., y cumpla con el porcentaje máximo acumulado definido para esta categoría, que aparece en la TABLA 1. Límites máximos de defectos.
  - 3.3.3 **Tercera:** Es todo lote de papa que cumpla con las especificaciones de calidad detalladas en el numeral 3., y cumpla con el porcentaje máximo acumulado definido para esta categoría, que aparece en la TABLA 1. Límites máximos de defectos.

#### 4 DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determina por su diámetro ecuatorial.

Calibre	Diámetro (mm)
Pequeño	De 25 a 44
Mediano	Mayor de 44 hasta 100
Grande	Mayor de 100

## 5 DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

### 5.1 Tolerancias de calidad.

- 5.1.1 **Primera:** La tolerancia máxima permitida para cada factor está definida en la Tabla 1 Límites máximos de defectos. El porcentaje máximo acumulado (suma de tolerancias individuales para cada factor) no debe exceder de un nueve por ciento (9%).
- 5.1.2 **Segunda:** La tolerancia máxima permitida para cada factor está definida en la Tabla 1 Límites máximos de defectos. El porcentaje máximo acumulado (suma de tolerancias individuales para cada factor) no debe exceder de un dieciséis por ciento (16%).
- 5.1.3 **Tercera:** La tolerancia máxima permitida para cada factor está definida en la Tabla 1 Límites máximos de defectos. El porcentaje máximo acumulado (suma de tolerancias individuales para cada factor) no debe exceder de un veintidós por ciento (22%).

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

<b>Defectos</b>	<b>Primera</b>	<b>Segunda</b>	<b>Tercera</b>
	<b>% máximo tolerado por defecto por unidad</b>		
Brotación	1	1	1
Rajadura	2	3	4
Mecánico	2	3	4
Enverdecimiento	1	1	1
Crecimiento secundario	2	4	5
Streptomyces scabies (sarna),	2	3	5
Spongospora subterránea (roña)	1	2	3
Rhizoctonia solani (costra negra)	2	4	5
Phthorimaea operculella y			
Teciasolanivora (polilla)	1	3	4
Insecto	1	3	4
Podredumbre	1	1	2
Corazón hueco, negro o			
vidriosidad	1	2	2
Cele	1	1	1
<b>Porcentaje máximo en defectos permitidos</b>	<b>9</b>	<b>16</b>	<b>22</b>

**NOTA:** Los porcentajes están referidos al total del lote muestreado.

*(Así reformada esta tabla por el artículo 2° del Decreto Ejecutivo N° 31258-MEIC-MAG-S del 5 de mayo del 2003, publicado en La Gaceta N° 134 del 14 de julio del 2003))*

5.2 **Tolerancias del contenido neto para producto preempacado.**

5.2.1 Debe cumplir lo estipulado en el **reglamento NCR 148:1993** Metrología. Contenido neto de preempacados y sus reformas.

**6 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION**

6.1 **Homogeneidad.** El contenido de cada empaque (o lote para productos presentados a granel) debe ser uniforme y contener sólo papas del mismo origen, calidad y calibre. La parte visible del contenido del empaque (o lote para productos representados a granel) debe ser representativo del conjunto.

6.2 **Empacado.** La papa debe ser envasada de tal forma que se proteja al producto convenientemente. Los materiales usados en el interior del empaque 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 empaques (o lotes si el producto se presenta a granel) deben estar exentos de materias extrañas.

6.3 **Presentación.**

6.3.1 La papa se presentará en mallas (arpilla) de polipropileno, o cualquier otro tipo que haya sido aprobado por la Autoridad Sanitaria Oficial competente, de hasta 46 kg de masa. Para ventas al detalle se usarán mallas o bolsas plásticas perforadas, conteniendo múltiplos del kilogramo.

6.3.2 La papa que no se comercialice preempacada debe cumplir con la siguiente información:

6.3.2.1 Nombre del producto

6.3.2.2 Origen del producto

6.3.2.3 Calidad comercial (primera, segunda o tercera)

Dicha información debe permanecer en un lugar visible para el consumidor de manera apropiada tal que no induzca a error o engaño al mismo.

**7 DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**

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

7.1 **Identificación.** Nombre y dirección del productor, empacador o expedidor.

7.2 **Naturaleza del producto.** Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior; nombre de la calidad comercial.

7.3 **Origen del producto.**

7.3.1 La papa preempacado debe llevar la leyenda PRODUCTO DE COSTA RICA y opcionalmente, zona de producción, o denominación, regional o local.

7.3.2 En el caso de papa importada debe llevar la leyenda PRODUCTO IMPORTADO DE. (PAÍS DE ORIGEN).

7.4 **Especificaciones comerciales.**

7.4.1 Calidad. Clasificación de acuerdo a lo establecido en la Tabla 1. Límites máximos de defectos

7.4.2 Contenido neto en múltiplos o submúltiplos del kilogramo.

7.5 **Marca oficial de control. Opcional.**

Para la papa transportada a granel, estas indicaciones deben aparecer en un documento que acompañe a la mercancía.

## **8 DISPOSICIONES RELATIVAS A TRATAMIENTOS POSTCOSECHA**

Los agentes de tratamiento posteriores a la cosecha permitidos para este producto, no rebasarán los límites máximos establecidos por la legislación del país, o en su defecto, serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobada por los comités del Codex Alimentarius competentes, en relación con el producto objeto de este reglamento técnico.

## **9 DISPOSICIONES RELATIVAS A CONTAMINANTES**

9.1 **Residuos de plaguicidas.** Los residuos de los plaguicidas permitidos para este producto, no rebasarán los límites máximos establecidos por la legislación del país, o en su defecto, serán los fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobada por el Comité del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas en relación con el producto objeto de este reglamento técnico.

9.2 **Otros contaminantes.** Los agentes contaminantes permitidos en este producto, no rebasarán los límites máximos establecidos por la legislación del país, o en su defecto, serán fijados por la lista de estos compuestos y sus límites aprobada por los Comités del Codex Alimentarius competentes, en relación con el producto objeto de este reglamento técnico.

## **10. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE**

Se aplicará lo establecido en el Código de Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1 - 1969 Rev. 1, 1979) del Codex Alimentarius:

**Artículo 2°**—Los establecimientos que realizan las funciones de lavado, empaque y clasificación deben cumplir con las normas y reglamentos establecidos por la autoridad sanitaria oficial competente y las municipalidades respectivas

**Artículo 3°**—Será la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida la encargada de la actualización permanente de este reglamento técnico, procediendo en su caso a la modificación del presente Decreto, previa consulta al Ministerio de Salud y al Ministerio de Agricultura y Ganadería.

**Artículo 4°**—Toda persona que haciendo uso de este reglamento técnico encuentre errores tipográficos, ortográficos, inexactitudes o ambigüedades, podrá notificarlo sin demora a la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida, aportando si fuese posible, la información correspondiente para que esa Oficina efectúe las investigaciones pertinentes y tome las previsiones correspondientes.

**Artículo 5°**—Será el Ministerio de Agricultura y Ganadería, el Ministerio de Salud y el Ministerio de Economía, Industria y Comercio cada uno en el ámbito de sus competencias, los encargados de velar por el cumplimiento del presente reglamento técnico.

**Artículo 6°**—Serán sancionados de acuerdo con las leyes penales quienes incumplan con lo dispuesto en el presente reglamento técnico.

**Artículo 7°**—Se deroga cualesquiera otras disposiciones administrativas o reglamentos que se opongan al presente decreto.

**Artículo 8°**—Rige a partir de un mes después de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los doce días del mes de agosto de mil novecientos noventa y nueve.

MIGUEL ANGEL RODRIGUEZ ECHEVERRIA.—Los Ministros de Economía, Industria y Comercio a.i., Eduardo Araya V., de Salud, Dr. Rogelio Pardo Evans y de Agricultura y Ganadería, Dr. Esteban R. Brenes.—1 vez.—(Solicitud N° 22387).—C-20100.—(73049).

*Publicado en el Alcance N° 87-A a la Gaceta N° 221 del 15 de noviembre de 1999.*