

N° 31928-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 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:

- Ley del Sistema Internacional de Unidades, N° 5292 del 9 de agosto de 1973, sus reformas y su reglamento.
- Ley General de Salud, N° 5395 del 30 de octubre de 1973 y sus reformas.
- Ley Orgánica del Ministerio de Salud, N° 5412 del 8 de noviembre de 1973 y sus reformas.
- Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, N° 6054 del 14 de junio de 1977 y sus reformas.
- 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, y sus reformas.
- Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472 del 20 de diciembre de 1994 y sus reformas.
- Ley de Protección Fitosanitaria, N° 7664 del 8 de abril de 1997, y sus reformas.
- Ley del Sistema Nacional de la Calidad, N° 8279 del 2 de mayo de 2002.
- 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.
- 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.
- 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.
- Ley de Aprobación del Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y República Dominicana, Ley N° 7882 del 9 de junio de 1999.
- 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 de 2001.
- 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 de 2002.

Considerando:

1º—Que dentro de las actividades que el Estado debe realizar para velar por la salud de la población se encuentra el garantizar a la misma el acceso a alimentos que reúnan condiciones sanitarias, físicas, químicas, organolépticas, microbiológicas y fisiológicas adecuadas para el consumo humano.

2º— Que en materia de regulación de las actividades económicas el Estado tiene la obligación de vigilar que se cumplan con las exigencias necesarias para proteger la salud humana, animal o vegetal, el ambiente y el cumplimiento de los estándares de calidad, y para ello es necesario velar por que se cumpla lo dispuesto por las leyes especiales y los convenios internacionales.

3º—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 y sus reformas.

4º—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.

5º— Que en la décima reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, este Comité acordó enviar el proyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Dulce a la sesión de julio de 2003 de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 8.

6º— Que según lo establece el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio, suscrito y aprobado por Costa Rica, mediante la Ley N° 7475, los reglamentos técnicos de los países miembros deben basarse en normas internacionales cuando éstas existan. **Por tanto,**

DECRETAN:

Artículo 1º-. Aprobar el siguiente Reglamento Técnico:

RTRC 387: 2004. REGLAMENTO PARA LA YUCA DULCE

1. OBJETIVO.

Este reglamento técnico tiene por objeto establecer y definir los requisitos de calidad y clasificación de la yuca dulce para consumo, que habrá de suministrarse fresca al consumidor después de su preparación y envasado.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento técnico se aplica a las variedades comerciales dulces de raíces de yuca obtenidas de *Manihot esculenta Crantz* de la familia de las *Euforbiáceas*. Se excluye la yuca destinada a la elaboración industrial.

3. DEFINICIONES

3.1 yuca dulce: son aquellas que contienen menos de 50 mg/kg de cianuro de hidrógeno. Comúnmente conocida en ciertas regiones como casava, manioc, mandioca, tapioca, etc.

3.2 pedúnculo: parte del fruto que la mantiene unida a la planta.

3.3 pudrición: descomposición o deterioro de la yuca, o parte de ésta causadas por hongos y/o bacterias.

3.4 tolerancia: margen de aceptación.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

4.1 Requisitos Mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la yuca deberá:

- Estar entera.
- Ser de consistencia firme.
- Estar sana, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.
- Estar limpia y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su duración en el almacén.
- Estar exenta de pérdida de color en la pulpa.
- Estar exenta de cualquier olor y sabor extraño.
- El corte en la parte angosta de la yuca no deberá superar los 2 cm de diámetro.
- El extremo del pedúnculo deberá contener un corte limpio, entre 1 y 1,25 cm de longitud.

4.1.1 La yuca deberá haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y de la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de la yuca deberán ser tales que le permitan:

- Soportar el transporte y la manipulación.
- Llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

4.2 CLASIFICACIÓN

La yuca se clasifica en tres categorías de calidad, según se definen a continuación:

4.2.1 Extra

La yuca de esta categoría deberá ser de calidad superior y característica de la variedad y tipo comercial. No deberá tener defectos, salvo los defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

4.2.2 Primera

La yuca de esta categoría deberá ser de buena calidad y característica de la variedad y tipo comercial. Podrán permitirse sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

- Defectos leves de forma.
- Heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 5 % de la superficie del producto.
- Raspaduras, siempre y cuando no superen el 10 % de la superficie del producto.

En ningún caso los defectos deberán afectar la pulpa de la yuca.

4.2.3 Segunda

Esta categoría comprende la yuca que no puede clasificarse en las categorías superiores, pero satisface los requisitos mínimos especificados en la sección 4.1. Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando la yuca conserve sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- Defectos de forma.
- Heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 5 % de la superficie del producto.
- Raspaduras, siempre y cuando no superen el 20 % de la superficie del producto.

En ningún caso los defectos deberán afectar la pulpa de la yuca.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determina por el diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, de acuerdo con la siguiente tabla:

Tabla 1. Determinación del calibre de la yuca.

Código de calibre	Diámetro (en cm)
A	3,5 – 6,0

B	6,1 – 8,0
C	Mayor que 8

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

6.1 Tolerancias de calidad.

6.1.1 **Extra.** El 5 % en número o en peso, de la yuca que no satisfaga los requisitos de esta categoría, pero satisfaga los de la Categoría I o excepcionalmente, que se ajusten a las tolerancias establecidas para esta última.

6.1.2 **Primera.** El 10 % en número o en peso de yuca que no satisfaga los requisitos de esta categoría, pero satisfaga los de la Categoría II o excepcionalmente que se ajusten a las tolerancias establecidas para esta última.

6.1.3 **Segunda:** El 10 % en número o en peso de yuca que no satisfaga los requisitos de esta categoría, ni los requisitos mínimos, con excepción del producto afectado por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sea apta para el consumo.

6.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, el 10 % en número o en peso de las yucas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

7 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

7.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca del mismo origen, variedad y tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

7.2 Envasado.

La yuca deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

La yuca deberá disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP44-1995).

7.2.1 Descripción de los envases.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de la yuca. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

8 MARCADO O ETIQUETADO

8.1 Envases destinados al consumidor.

Además de los requisitos del Reglamento para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, RTCR 100 y sus reformas, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.1.1 Naturaleza del Producto.

En cada envase deberá etiquetarse con el nombre y tipo (dulce) del producto. El nombre de la variedad es facultativo.

8.1.2 Instrucciones de Preparación.

Se requiere la existencia de una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse completamente antes de su consumo.

8.2 Envases no Destinados a la Venta al por Menor.

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan al embarque.

8.2.1 Identificación.

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor (distribuidor). El código de identificación es facultativo.

8.2.2 Naturaleza del producto.

Nombre del producto y tipo (dulce), si el contenido no es visible desde el exterior. El nombre de la variedad es facultativo.

8.2.3 Origen del Producto.

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

8.2.4 Identificación comercial.

- Categoría
- Calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm)
- Peso neto
- Instrucciones de preparación (véase sección 8.1.2)

8.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa).

9 CONTAMINANTES

9.1 Metales pesados.

La yuca deberá ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la legislación nacional y en su ausencia por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

9.2 Residuos de plaguicidas.

La yuca deberá ajustarse a los límites para residuos establecidos por la legislación nacional y en su ausencia por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

10. HIGIENE

10.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones del presente reglamento se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código de Prácticas Internacional Recomendado – Principio Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1- 1969 Rev. 3-1997 y otros textos del Codex pertinentes como los códigos de prácticas y códigos de higiene.

10.2 Los productos deberán cumplir los Requisitos Microbiológicos y su Aplicación a los Alimentos. (CAC/GL 21-1997)

11. REFERENCIAS

Costa Rica.1998. Decreto Ejecutivo N° 26829-MEIC, publicado en La Gaceta N° 74 del 17 de abril de 1997. Modificación al decreto ejecutivo N° 26012-MEIC. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

—.1997. Decreto Ejecutivo N° 26480-MEIC, publicado en La Gaceta N° 232 del 02 de diciembre de 1997. Modificación al decreto ejecutivo N° 22268-MEIC. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

— .1997. Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997. RTCR 100:1997. Etiquetado de los alimentos preenvasados. Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

— .1997. Decreto Ejecutivo N° 24907-MEIC, publicado en La Gaceta N° 25 del 5 de febrero de 1996. NCR 230:1995. Productos Hortícolas Frescos. Muestreo. Costa Rica, Imprenta Nacional. s.p.

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

Italia. FAO/OMS. 1969. Código Internacional Recomendado de Prácticas — Principio Generales de Higiene de los Alimentos. CAC/RCP 1-1969, Rev. 3,1997, Enmendado en 1999). Roma, s.p.

— .1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas CAC/RCP44-1995. Roma, s.p

— .1997. Requisitos Microbiológicos y su Aplicación a los Alimentos. CAC/GL 21-1997. Roma, s.p

12. BIBLIOGRAFÍA

Programa Integral de Mercadeo Agropecuario. Comercialización Hortifrutícola en CENADA. Manual de Consultas. Año 2001. pp.27-28.

13. CONCORDANCIA

Este reglamento concuerda básicamente con la Norma del Codex para la Yuca (mandioca) Dulce.

Artículo 2º—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.

Artículo 3º—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 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 los artículos 3, 6, 36 y 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, 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 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 el 63 de la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del 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 a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los veintiocho días del mes de junio del año dos mil cuatro.

Publíquese.—ABEL PACHECO DE LA ESPRIELLA. El Ministro de Economía, Industria Comercio, Gilberto Barrantes Rodríguez, El Ministro de Agricultura y Ganadería, Rodolfo Coto Pacheco y la Ministra de Salud, María del Rocío Sáenz Madrigal.

Publicado en La Gaceta N° 194 del 5 de octubre del 2004.