

CONTENIDO

	Pág N°
PODER EJECUTIVO	
Decretos	2
Acuerdos	6
DOCUMENTOS VARIOS	7
TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES	
Edictos	14
Avisos	14
CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA	15
REGLAMENTOS	19
REMATES	19
INSTITUCIONES DESCENTRALIZADAS	24
RÉGIMEN MUNICIPAL	26
AVISOS	26

El Alcance Digital N° 105 a La Gaceta N° 110 circuló el lunes 10 de junio de 2013 y contiene leyes del Poder Legislativo, decretos y acuerdos del Poder Ejecutivo y Reglamentos.

PODER EJECUTIVO

DECRETOS

N° 37713-MAG

LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA
Y LA MINISTRA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

En uso de las atribuciones que les confieren los artículos 140 incisos 3) y 18) y artículo 146 de la Constitución Política; los artículos 27 inciso 1) y 28 inciso 2 acápite b) de la Ley General de Administración Pública, Ley N° 6227 del 2 de mayo de 1978; la Ley Uso Exigido Sistema Internacional Unidades Medida "SI" Métrico Decimal, la Ley N° 5292 del 9 de agosto de 1973; la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), la Ley N° 8495 del 6 de abril del 2006; la Ley del Sistema Nacional para la Calidad, la Ley N° 8279 del 2 de mayo de 2002; y la Ley Aprobación del Acta Final en que se incorporan los resultados de la Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, Ley N° 7475 del 20 de diciembre de 1994.

Considerando:

1°—Que en el artículo 6° inciso b) de la Ley N° 8495 del 6 de abril del 2006, Ley del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), establece que es competencia "...Administrar, planificar, dirigir y tomar las medidas veterinarias o sanitarias pertinentes sobre el control de la seguridad e inocuidad de los productos y subproductos de origen animal, en las etapas de captura, producción, industrialización y comercialización, considerando aditivos alimentarios, residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y otros contaminantes químicos, biológicos o de origen

biotecnológico..." se hace necesario elaborar este Reglamento Técnico para garantizar la inocuidad de las conservas de productos pesqueros.

2°—Que es necesario emitir una serie de regulaciones propias y particulares de los barnices que se utilizan en los envases de acero para productos pesqueros, a fin de cumplir con el cometido de preservar la inocuidad y duración de los mismos. **Por tanto,**

DECRETAN:

Artículo 1°—Aprobar el siguiente Reglamento Técnico:

RTCR 460: 2011" Requisitos para Barnices Sanitarios Utilizados en Conservas de Productos Pesqueros"

1. OBJETO

El presente Reglamento Técnico tiene por objeto establecer los requisitos que deben cumplir los barnices que cubren internamente y externamente los envases metálicos utilizados para las conservas de productos pesqueros.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplica a todos los barnices que cubren interna y externamente los envases metálicos utilizados para las conservas de productos pesqueros de origen nacional o importado que se comercialicen en el país. Para efectos del presente Reglamento, entiéndase por envase, el cuerpo y/o las tapas.

3. REFERENCIAS

Este Reglamento Técnico se complementa con el siguiente Reglamento Técnico: Decreto Ejecutivo N° 36463, RTCR 443:2010 Metrología. Unidades de Medidas Sistema Internacional (SI), publicado en *La Gaceta* N° 56 del 21 de marzo del 2011.

4. DEFINICIONES

Para los fines de este Reglamento, se entenderá por:

- 4.1 **Adherencia:** Fuerza con que el barniz de revestimiento interno y externo se adhiere a la superficie del sustrato.
- 4.2 **Autoclave:** Equipo a presión, destinado al tratamiento térmico de los alimentos envasados en recipientes metálicos herméticamente cerrados.
- 4.3 **Barniz:** Material de revestimiento, que al ser aplicado a un sustrato, forma una película sólida, tras un proceso de polimerización, adquiriendo propiedades técnicas específicas e infiere protección y presentación, siendo resistente al proceso de autoclavado.
- 4.4 **Barniz de enganche:** Barniz aplicado directamente sobre el sustrato, para mejorar la adherencia de otros barnices en un sistema de múltiples capas.
- 4.5 **Barniz organosol:** Barniz sanitario súper flexible, dispersión de PVC en un polímero orgánico.
- 4.6 **Barniz de protección de costura:** Barniz aplicado en la zona de costura lateral, puede ser líquido o en forma de polvo.
- 4.7 **Barniz sanitario blanco porcelana:** Barniz con pigmento blanco para recubrimiento interior de cuerpo, tapa y fondo de envases metálicos.
- 4.8 **Barniz sanitario de aluminio:** Barniz con pasta de aluminio para recubrimiento interior del cuerpo, tapa y fondo de envases metálicos.
- 4.9 **Barniz sanitario dorado:** Barniz de tonalidad dorada para recubrimiento de exterior e interior de cuerpo, tapa y fondo de envases metálicos.

Junta Administrativa

Jorge Luis Vargas Espinoza
DIRECTOR GENERAL IMPRENTA NACIONAL
DIRECTOR EJECUTIVO JUNTA ADMINISTRATIVA

Licda. Marcela Chacón Castro
MINISTERIO DE GOBERNACIÓN Y POLICÍA

María Isabel Brenes Alvarado
REPRESENTANTE EDITORIAL COSTA RICA

Lic. Isaías Castro Vargas
REPRESENTANTE MINISTERIO DE CULTURA Y JUVENTUD

TELÉFONO 2296-9570

FAX: 2220-0385

APARTADO POSTAL: 5024-1000

www.imprentanacional.go.cr

Imprenta Nacional
Costa Rica

- 4.10 **Barniz sanitario incoloro:** Barniz incoloro para recubrimiento de exterior e interior de cuerpo, tapa y fondo de envases metálicos.
- 4.11 **Curado:** Estado final de polimerización de un barniz, que se logra a la temperatura y tiempo establecido en la carta técnica del mismo.
- 4.12 **Envase:** Todo recipiente metálico con sus tapas destinadas a contener un producto y que ha de cerrarse herméticamente, conservando la integridad física, química y sanitaria del mismo después de su esterilización en autoclave.
- 4.13 **Establecimiento Enlatador:** Es el dedicado a la elaboración de productos en conserva en envase de hojalata.
- 4.14 **Gramaje de la capa de barniz:** Cantidad de revestimiento de barniz considerando una capa simple o un sistema de múltiple capa expresado en media de peso por área.
- 4.15 **Fractura de la película de barniz:** Discontinuidad de la película de barniz, cuya profundidad alcanza el sustrato, permitiendo el contacto de este con el producto envasado.
- 4.16 **Película de barniz:** Material de revestimiento que al ser aplicado a un sustrato en una o varias capas forma una película sólida que tiene propiedades técnicas específicas que infiere protección y/o presentación.
- 4.17 **Porosidad:** Presencia de cavidades visibles que se producen debido a la heterogeneidad del barniz en la película simple. En estos poros puede producirse contacto entre el alimento y el sustrato.
- 4.18 **Sustrato:** Lámina metálica sobre la cual se aplica la película de barniz a partir de la cual se fabrica los envases y las tapas.

5. SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS

Para los fines de este Reglamento se entenderá por:

- 5.1 **GT:** Grado de adherencia entre la película de barniz y el sustrato.
- 5.2 **dm²:** Decímetro cuadrado.
- 5.3 **m²:** Metro cuadrado.
- 5.4 **%:** Porcentaje.
- 5.5 **g:** Gramos.
- 5.6 **mm:** milímetro

6. ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS:

- 6.1 El barniz interior debe ser inocuo al ser humano.
- 6.2 El barniz interior debe presentar un aspecto homogéneo, es decir no debe presentar fracturas, desprendimientos o deterioro visible.
- 6.3 El barniz exterior debe presentar un aspecto homogéneo, es decir debe ser uniforme y estar bien adherido.
- 6.4 Se determina mediante observación visual la escala de evaluación de adherencia conforme se establece en la tabla siguiente:

Clase o GT	Desprendimiento o falta de adherencia visible
0	No presenta desprendimiento o falta de adherencia.
1	Área afectada < 5% con pérdida solo en las intersecciones o bordes.
2	Área afectada entre 5% y 10% de pérdida en la intersección y en el corte.
3	Área afectada entre 10% y 25% de pérdida de barniz afectando a la intersección y bordes, con desprendimiento en algunos cuadrados.
4	Área afectada entre 25 % y 50% con pérdida completa de adherencia en muchos cuadrados.
5	Área afectada > 50% con amplio desprendimiento de barniz.

Nota 1: La escala de evaluación de adherencia indicada en el punto 6.4 corresponde a una evaluación visual realizada por personal capacitado.

- 6.5 La adherencia del barniz, tanto interior como exterior, al sustrato, previo a la fabricación del envase o tapa, debe ser máximo Clase 1 (GT1).
- 6.6 La adherencia del barniz de protección de costura en polvo, podrá tener máximo de 3 mm, antes del proceso de autoclavado.
- 6.7 En la adherencia del barniz de costura aplicado en estado líquido, es considerado como aceptable una adherencia máximo Clase 2 (GT2), antes del proceso de autoclavado.
- 6.8 La porosidad del barniz debe ser menor o igual a 0,04 poros por dm² (4 poros por m²), en la lámina metálica antes de conformar el envase o las tapas.
- 6.9 El gramaje del barniz por unidad de superficie, que recubre el sustrato para el interior del envase, debe cumplir con al menos las siguientes valores:
- 6.9.1 Barniz interior una capa ≥ 4 g/m².
- 6.9.2 Barniz de enganche en lamina ≥ 2 g/m².
- 6.9.3 Barniz organosol ≥ 8 g/m².
- 6.9.4 Barniz interior blanco o porcelana ≥ 9 g/m².
- 6.9.5 La masa del barniz que recubre el sustrato para el exterior del envase debe ser ≥ 4 g/m².

Los valores anteriores se verificaran a través de auditorías in situ a los establecimientos enlatadores de productos pesqueros mediante la certificación de cumplimiento de parámetros por parte del proveedor de envases.

Los valores anteriores, pueden ser expresados adicionalmente en otras unidades equivalentes. Además, pueden cambiar en virtud de los avances tecnológicos en materia de barnices, los cuales, deben ser justificados técnicamente con la especificación establecida por el proveedor del barniz en las hojas técnicas.

- 6.10 El gramaje del barniz, que recubre interna y externamente la lámina metálica para fabricar el envase, tapa o fondo debe ser determinado por un método validado por la empresa proveedora de los envases, el cual será verificado mediante auditoria documental en el establecimiento enlatador.
- 6.11 El curado del barniz, se determina mediante un método validado por la empresa proveedora de los envases comprobando que no sufre deterioro visible y mantiene su aspecto homogéneo, en el rango de temperaturas necesarias para la fabricación del envase metálico y para el procesamiento de la conserva. El curado será verificado mediante auditoria documental al establecimiento enlatador.

7. VERIFICACIÓN

El presente Reglamento será verificado por el Servicio Nacional de Salud del Ministerio de Agricultura y Ganadería, a través de la verificación de los establecimientos procesadores de productos pesqueros en conserva en cumplimiento con las disposiciones de este Reglamento y la legislación que le atribuye y con los procedimientos internos que establezca SENASA.

8. CONCORDANCIA

Este Reglamento Técnico no concuerda con ninguna norma internacional.

9. BIBLIORAFÍA

- 9.1 México. Dirección General de Normas. MMX-EE-147-NORMEX-2004 Envase y embalaje-metales- Envases de hojalata sanitarios para contener alimentos- Determinación de la capa de barniz- Método de prueba. 2004.
- 9.2 Suiza. Organización Internacional de Normas. ISO 2409:2007 Pinturas y barnices. Ensayo de corte por enrejado. 2007.
- 9.3 USA. ASTM D 3359 Standard Test Methods for Measuring Adhesion by Tape Test. 2009.

Artículo 2°—Costos de la Verificación. El costo de la verificación del presente Reglamento deberá cubrirlo el Estado conforme a la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal, Ley N° 8495 del 6 de abril del 2006. Los costos en que se incurran por solicitud o debido al incumplimiento del administrado, se cobrarán directamente a éste.

Artículo 3°—Sanciones por incumplimiento. El incumplimiento a las disposiciones establecidas en este Reglamento, dará lugar a la aplicación de las sanciones que señalan la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal, Ley N° 8495 del 6 de abril del 2006; según sea el caso. La responsabilidad penal derivada del incumplimiento del presente Reglamento, será del conocimiento de los Tribunales de Justicia respectivos; para tales efectos se aplicarán las disposiciones y sanciones establecidas en la legislación penal vigente.

Artículo 4°—Deróguese la Directriz SENASA-DG-D011-2010, publicada en el Diario Oficial *La Gaceta* N° 243 del 15 de diciembre del 2010.

Transitorio único.—El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería mediante resolución razonada deberá publicar en el Diario Oficial *La Gaceta*, en un plazo no mayor a 3 meses posteriores a la entrada en vigencia del presente Reglamento, el procedimiento de verificación.

Artículo 5°—El presente Reglamento empezará a regir 6 meses después de su publicación en el Diario Oficial *La Gaceta*.

Dado en la Presidencia de la República. San José, a los trece días del mes de febrero del año dos mil trece.

LAURA CHINCHILLA MIRANDA.—La Ministra de Agricultura y Ganadería, Gloria Abraham Peralta.—1 vez.—O. C. N° 003-2013.—Solicitud N° 28079.—C-132900.—(D37713-IN2013035824).

N° 37714-MAG

LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA
Y LA MINISTRA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

En uso de las atribuciones que les confieren los artículos 140 incisos 3) y 18) y artículo 146 de la Constitución Política; los artículos 27 inciso 1) y 28 inciso 2 acápite b) de la Ley General de Administración Pública, Ley N° 6227 del 2 de mayo de 1978 y sus reformas; la Ley Uso Exigido Sistema Internacional Unidades Medida “SI” Métrico Decimal, la Ley N° 5292 del 9 de agosto de 1973; la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), la Ley N° 8495 del 6 de abril del 2006; la Ley del Sistema Nacional para la Calidad, la Ley N° 8279 del 2 de mayo del 2002; y la Ley Aprobación del Acta Final en que se incorporan los resultados de la Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, Ley N° 7475 del 20 de diciembre de 1994.

Considerando:

1°—Que de conformidad con el inciso b) del artículo 6° de la Ley N° 8495 del 6 de abril del 2006, Ley del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), es competencia de dicho Servicio “... Administrar, planificar, dirigir y tomar las medidas veterinarias o sanitarias pertinentes sobre el control de la seguridad e inocuidad de los productos y subproductos de origen animal, en las etapas de captura, producción, industrialización y comercialización, considerando aditivos alimentarios, residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y otros contaminante químicos, biológicos o de origen biotecnológico...”

2°—Que la Ley N° 8495 antes referida, tiene como uno de sus objetivos “regular y controlar la seguridad sanitaria e inocuidad de los alimentos de origen animal en forma integral a lo largo de la cadena de producción alimentaria” en los establecimientos donde se procesen productos pesqueros envasados herméticamente en recipientes de acero.

3°—Que es necesario emitir una serie de regulaciones propias y particulares de los envases de acero para cumplir con el cometido de preservar la inocuidad y duración de dichos productos. **Por tanto,**

DECRETAN:

Artículo 1°—Aprobar el siguiente Reglamento Técnico:

RTCR 459: 2011 “Requisitos para el Doble Sello en Envases Metálicos para Conservas de Productos Pesqueros”

1. OBJETIVO

El presente Reglamento Técnico tiene por objeto establecer los requisitos del doble sello en envases metálicos para conservas de productos pesqueros de forma que se asegure el sellado hermético y así garantizar la inocuidad del producto envasado.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplica a los establecimientos procesadores de productos pesqueros en conserva que utilicen el doble sello de tapa y a los fabricantes que proveen envases con doble sello.

3. REFERENCIAS:

Este Reglamento Técnico se complementa con el siguiente reglamento técnico: Decreto Ejecutivo N° 36463, RTCR 443:2010 Metrología. Unidades de Medidas Sistema Internacional (SI), publicado en *La Gaceta* N° 56 del 21 de marzo del 2011.

4. DEFINICIONES

- 4.1 **Altura del sello:** Es la dimensión medida paralelamente a los ganchos del sello.
- 4.2 **Apriete:** Grado de contacto entre las cinco capas de hojalata que intervienen en el sello, tres corresponden a espesores de tapa y dos a espesores de cuerpo. Se conoce también como compacidad o compactibilidad.
- 4.3 **Doble Sello:** Parte del envase formado por la unión de los extremos del cuerpo y de la tapa o fondo enganchados de forma tal que dan lugar a una estructura fuerte, compacta y hermética.
- 4.4 **Envase metálico:** Recipiente metálico rígido de espesor de material menor que 0.50 mm, cuyos sellos debe ser cerrado mediante un doble sello, entre el cuerpo del envase y la tapa, después de llenado, siendo hermético para impedir la contaminación del contenido por microorganismos una vez procesado.
- 4.5 **Espesor del sello:** Es la distancia máxima medida a través o perpendicularmente a las capas de material en el sello.
- 4.6 **Estructura del doble sello:** Consta de tres espesores de la tapa o del fondo, y dos espesores de la hojalata del cuerpo. Los espesores están dispuestos paralelamente.
- 4.7 **Gancho de la tapa o del fondo:** Parte de la tapa o del fondo que se dobla entre el cuerpo y el gancho del cuerpo para formar el doble sello. Su origen es el rizo de la tapa o del fondo.
- 4.8 **Gancho del cuerpo:** Parte de la pestaña del cuerpo del envase que se dobla entre la tapa o fondo y el gancho de la tapa para formar el sello.
- 4.9 **Grado de ajuste:** Es el grado de arrugamiento del gancho de la tapa, las arrugas sirven para indicar el grado de ajuste del sello.
- 4.10 **Inspección Visual:** Es un examen visual donde se examinan los elementos externos del doble sello de cada envase.
- 4.11 **Inspección destructiva:** Desmontaje del doble sello con el fin de realizar medición de las diferentes capas que lo conforman.
- 4.12 **Penetración del gancho del cuerpo:** Parte de la pestaña del cuerpo del envase que se dobla entre la tapa o fondo y el gancho de la tapa para formar el sello.
- 4.13 **Profundidad del sello:** Distancia desde el borde exterior del sello al fondo de la cubeta.
- 4.14 **Sello Cortado:** Es un doble sello fracturado en el cual la capa exterior del sello esta fracturada
- 4.15 **Sello Afilado:** Se refiere a una orilla afilada en la parte superior interna del sello, ya sea en el traslape lateral del tarro soldado o alrededor de la tapa en cualquier tipo de tarro.
- 4.16 **Sello Falso:** Es un sello o parte de un sello que está completamente desenganchado y en el cual el gancho doblado de la tapa esta comprimido contra el gancho doblado del cuerpo.