

N° 17876-MEC

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA
Y EL MINISTRO DE ECONOMIA Y COMERCIO,

En uso de las potestades que les confiere el artículo 140, incisos 3) y 18) de la Constitución Política y de acuerdo con lo dispuesto en la ley N° 5292 del 9 de agosto de 1973,

DECRETAN:

Artículo 1°. Aprobar la siguiente

**Norma oficial de calidad para piña Monte Lirio de
consumo en estado fresco**

1 OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer las características y calidades a que debe obedecer la piña Monte Lirio, destinada a ser consumida en estado fresco.

2. DEFINICIONES

2.1 **Piña:** es el fruto comestible de las variedades (cultivares) de **Ananas comosus**.

2.2 **Daños serios:** serán considerados como tales los siguientes:

- 2.2.1 Pudrición causada por microorganismo.
- 2.2.2 Daños mecánicos no cicatrizados.
- 2.2.3 Daños causados por insectos y roedores.
- 2.2.4 Reducción de coronas durante la recolección.
- 2.2.5 Huellas de congelamiento.

2.3 **Daños Menores:** serán considerados como tales los siguientes:

- 2.3.1 Coronas marchitas.
- 2.3.2 Quemaduras de sol.
- 2.3.3 Grietas cicatrizadas.
- 2.3.4 Presencia de materia extraña (impurezas).

3. CLASIFICACION POR GRADOS DE CALIDAD

3.1 **Tamaño:** para su clasificación la piña se dividirá en los siguientes tamaños:

Pequeña, peso 0,8 a 1,5 kg.

Mediana, peso mayor de 1,5 a 2,0 kg.

Grande, peso más de 2,0 kg.

3.2 **Grados de maduración:** para su clasificación, la piña se clasificará en los grados:

3.2.1 **Grado 1:** coloración verde amarillenta o amarillo naranja, que cubre el cuarto inferior de la fruta.

3.2.2 **Grado 2:** coloración amarillo naranja que cubre hasta la mitad de la fruta.

3.2.3 **Grado 3:** coloración amarillo naranja que cubre desde la mitad hasta la totalidad de la fruta.

3.3 **Primera:** serán frutas que cumplan con las especificaciones del apartado 4.1 (características generales), y ser de tamaño grande. Se acepta un 10% de tolerancia debido a daños menores y por diferencias de peso, color y tamaño. Deben estar libres de residuos de agroquímicos.

3.4 **Segunda:** serán frutas que cumplan con las especificaciones del apartado 4.1 (características generales), y ser de tamaño mediano. Además se aceptarán todas aquellas frutas que no clasifiquen en primera. Se acepta un 15% de tolerancia debido a daños menores y diferencias de peso, color y tamaño; del cual un 2% puede ser debido a daños serios, excepto a daños causados por pudrición. Deben estar libres de residuos de agroquímicos.

3.5 **Tercera:** serán frutas que cumplan con las especificaciones del apartado 4.1 (características generales), y ser de tamaño pequeño, conocido comúnmente como “colilla”. Además se aceptarán todas aquellas frutas que no clasifiquen en segunda. Se acepta un 20% debido a daños menores, del cual un 5% puede ser debido a daños serios, excepto pudrición. Deben estar libres de residuos agroquímicos.

3.6 **Extra:** se considerará grado extra, la primera sin ningún porcentaje de tolerancia.

3.7 Para todos los grados de calidad, el grado de madurez aceptado será el grado 2 del apartado 3.3.3, salvo cualquier especificación del cliente o de la zona de distribución.

4. CARACTERISTICAS MINIMAS DE CALIDAD

4.1 **Características generales:** los lotes de piñas propias para el consumo, deberán estar constituidas por frutos de características varietales similares. Deberán ser frescos, firmes, libres de daños, suficientemente desarrollados y limpios, con el color, forma, aroma y sabor típicos de la variedad. El pedúnculo debe tener una longitud comprendida entre 1 y 3 cm y el corte debe ser pulido y liso, sin hendiduras ni resquebrajamientos. La corona debe tener aspecto fresco y sin hojas marchitas. La reducción de las coronas deberá hacerse en el campo durante el desarrollo del fruto y en ningún caso durante la recolección y embalaje. Deberá presentar grado de madurez tal que permita a la fruta soportar el transporte, la manipulación y la conservación en condiciones adecuadas. No deberá presentar huellas de congelamiento y no podrán ser amontonadas en el suelo. La piña no deberá contener impurezas, cuerpos extraños adheridos a la cáscara o cualquier lesión que afecte su apariencia y deberá estar exenta de olor y sabor extraño. La piña deberá estar sana, libre de daños causados por parásitos o animales y no podrá contener insectos, hongos, ni microorganismos que causen podredumbre.

4.2 **Características organolépticas:**

4.2.1 **Aspecto:** la fruta es múltiple, de forma ovalada, con un diámetro máximo promedio de 12 cm. La pulpa es carnosa y succulenta, constituida por gajos unidos. La cáscara es espesa y resistente, marcada por líneas hexagonales que encierran estambres y estigmas reminiscentes y secos (ojos bien desarrollados). El pedúnculo es grueso y resistente. En la extremidad libre, la piña presenta un ramo de hojas largas y resistentes.

4.2.2 **Color:**

Cáscara: verde amarillento o amarillo naranja.

Pulpa: blanco o blanco amarillento.

4.2.3 **Olor:** propio.

4.2.4 **Sabor:** propio.

5. CONTAMINANTES AGROQUIMICOS

Se regirán pro las dosis máximas permitidas, oficializadas por el Ministerio de Agricultura y Ganadería, o en su defecto por Normas Internacionales, entre ellas las del CODEX ALIMENTARIUS.

6. ADITIVOS

Serán permitidos los aprobados por el Ministerio de Salud y deben declararse en la etiqueta o rotulación de su empaque.

7. NORMAS DE ACONDICIONAMIENTO PARA IMPORTACION

Las frutas deberán ser acondicionadas de manera que pueden protegidas de contaminaciones y daños mecánicos, y con ventilación adecuada. Las características organolépticas no deberán ser adulteradas por el material del acondicionamiento. El contenido de cada lote o caja de frutas deberá contener frutas de la misma calidad y el mismo grado de madurez.

8. ROTULACION

En caso de empaque el rótulo deberá traer la denominación PIÑA MONTE LIRIO, así como su clasificación de calidad. Deberá cumplir además con lo estipulado en la Norma Oficial de Etiquetas para Productos Alimenticios.

9. ENSAYOS A REALIZAR

9.1 **Características organolépticas:** aspecto, color, olor y sabor.

9.2 Clasificación.

9.3 Agroquímicos y fertilizantes.

Artículo 2°—Serán sancionados de acuerdo con las leyes penales quienes incumplan con lo dispuesto en la presente norma.

Artículo 3°—Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los veintisiete días del mes de noviembre de mil novecientos ochenta y siete.

OSCAR ARIAS SANCHEZ

El Ministro de Economía y Comercio,
LUIS DIEGO ESCALANTE VARGAS.

La Gaceta N° 247 del 28 de diciembre de 1987.