

N° 17877-MEC

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA  
Y EL MINISTERIO 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 Chayote de Consumo en Estado Fresco**

1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer las características y las calidades a que debe obedecer el chayote destinado a ser consumido en estado fresco.

2. DEFINICIONES

2.1 Chayote: el chayote es el fruto de las variedades (cultivares) de *Sechium edule*

2.2 Chayote sazón: es aquel que ha alcanzado su madurez fisiológica y se reconoce por la consistencia dura de la cáscara y eventualmente mostrar indicios de germinación, sin llegar a la brotación.

2.3 Chayote tierno: es aquel que ha alcanzado su desarrollo total sin llegar a su madurez fisiológica, por lo que no debe mostrar indicios de germinación.

2.4 Chayote cele: es aquel cosechado antes de alcanzar su desarrollo total, se reconoce por exudar fácilmente y en forma abundante al sufrir una herida leve o por rozadura.

2.5 Daños serios:

2.5.1 Enfermedades causadas por bacterias u hongos.

2.5.2 Daños causados por ataque de insectos o roedores.

2.5.3 Daños mecánicos no cicatrizados.

2.5.4 Deshidratación

2.5.5 Indicios de germinación o dureza de las cáscara en el chayote tierno.

2.5.6 Brotación en el chayote sazón.

2.6 Daños menores:

- 2.6.1 Rajaduras por crecimiento y malformaciones.
- 2.6.2 Quemaduras por el sol o aire
- 2.6.3 Presencia de chayote cele en chayote tierno.
- 2.6.4 Manchas superficiales causadas por rozaduras,
- 2.6.5 Espinas.

3. CLASIFICACION POR GRADOS DE CALIDAD

- 3.1 Primera: esta clase estará constituida por chayotes de la mejor calidad, suficientemente desarrollados, firmes, compactos, tiernos o sazones y sin espinas. Deberán ser de color uniforme. Su peso promedio debe ser de 300 gramos para chayote tierno y 350 gramos para chayote sazón, midiendo entre 100 y 120 mm de largo y un promedio de 80 mm en su diámetro máximo. No deberán presentar rajaduras, perforaciones ni manchas en la cáscara ni malformaciones. Deberán estar libres de enfermedades, daños causados por insectos o roedores, daños mecánicos y libres de residuos agroquímicos. Se aceptará un 10% de tolerancia debido a daños menores y por tamaño y color. No se admitirán daños serios.
- 3.2 Segunda: esta clase estará constituida por chayotes de buena calidad, suficientemente desarrollados, firmes, compactos, tiernos o sazones. Serán tolerados pequeños daños de origen físico o mecánico, grietas cicatrizadas y pequeñas manchas en la cáscara. No serán permitidas grietas abiertas ni perforaciones y deberán estar libres de residuos de agroquímicos. Se aceptará una tolerancia del 15% para daños menores y diferencias de tamaño y color; del cual un 2% puede ser debido a daños serios excepto daños causados por pudrición o deshidratación.
- 3.3 Tercera: esta calidad estará constituida por chayotes de calidad, suficientemente desarrollados, firmes, compactos, tiernos o sazones y libres de residuos agroquímicos. Se aceptará un 20% debido a daños del cual un 5% pueden ser daños serios, excepto daños causados por pudrición o deshidratación.
- 3.4 Extra: se considerará grado extra, la primera sin ningún porcentaje de tolerancia a los defectos.

4- CARACTERÍSTICAS MINIMAS DE CALIDAD

- 4.1 Características generales: los lotes de chayotes propios para el consumo deberán estar constituidos por frutas procedentes de especies vegetales legítimas y sanas. El chayote deberá ser fresco, de cosecha reciente para el consumo inmediato. Deberá estar suficientemente desarrollado, firme, compacto y sin indicios de germinación el chayote tierno deberá presentar aroma, color y sabor típicos de la variedad. El chayote deberá estar sano, libre de parásitos, insectos, enfermedades, hongos y microorganismos que le causen daño. El chayote no deberá estar dañado por cualquier lesión de origen físico o mecánico que afecte su apariencia y no deberá presentar grietas ni perforaciones. Deberá estar limpio, libre de tierra, impurezas o cuerpos extraños adheridos a su superficie. El chayote deberá estar exento de

humedad externa anormal, olor y sabor extraños y deberá corresponder a las indicaciones de calidad constatadas en el rótulo.

4.2 Características organolépticas:

4.2.1 Aspecto: la fruta forma de pera, midiendo entre 100 y 120 mm de largo y un promedio de 80 mm en su diámetro máximo. EL pedúnculo es fino y situado en la extremidad afilada de la fruta. La semilla es achatada. Su peso promedio es de 300 a 350 gramos.

4.2.2 Color: propio de la variedad.

4.2.3 Olor: propio

4.2.4 Sabor: propio

5- CONTAMINANTES AGROQUIMICOS

Se registrarán por 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 LA IMPORTACION

El chayote deberá estar acondicionado de manera que quede al abrigo de contaminaciones y se asegure protección y ventilación adecuadas. El envase deberá ser de material resistente a la acción de las frutas. Las características organolépticas del chayote no deberán ser alteradas por el material de envase. Cuando en el rótulo sean utilizadas impresiones tipográficas, éstas no deberán estar en contacto con las frutas. El contenido de cada lote o caja deberá ser uniforme y contener frutas de la misma calidad y estar completamente limpias, libres de residuos de tierra, suciedades y contaminantes.

8. ROTULACION

En caso de empaque la etiqueta deberá traer la especificación de CHAYOTE TIERNO o CHAYOTE SAZON según el caso, así como su clasificación. 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 aditivos permitidos

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.

Transitorio 1°.-Para la exportación de chayote, cuando el país importador no tenga norma oficial de chayote, el producto que se exporte, se regir por esta norma.

***(Así adicionado por el artículo 1° del Decreto Ejecutivo N° 18700 del 9 de diciembre de 1988)***

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 SÁNCHEZ

El Ministro de Economía y Comercio,  
LUIS DIEGO ESCALENTEVARGAS

Gaceta N° 2 del 5 de enero de 1988, Alcance 2.