N° 18461-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 para Melón Cantaloupe de consumo en estado fresco

1 Ambito de aplicación

Esta norma tiene por objeto establecer las características y calidades que debe de presentar el melón, para ser consumido en estado fresco.

2 Definiciones

- 2.1 **Melón:** es el fruto perteneciente a las variedades de Cucumis-melo, específicamente cantaloupe.
- 2.2 **Grados de madurez.**
 - 2.2.1 **Melón verde o sazón:** es aquel que ha alcanzado su madurez fisiológica, son frutos macizos de color verde, en su exterior y anaranjado en su interior.
 - 2.2.2 **Melón maduro:** es aquel que ha alcanzado su madurez de consumo, son frutos macizos, de color amarillentos en su exterior y anaranjados en su interior.
 - 2.2.3 **Melón sobremaduro:** es aquel que ha pasado su madurez de consumo.
- 2.3 **Determinación de daños serios:** se consideran daños serios los siguientes:
 - 2.3.1 Pudrición.
 - 2.3.2 Daños causados por la incidencia de insectos o roedores.
 - 2.3.3 Daños mecánicos severos.
 - 2.3.4 Magulladuras causadas por el manejo.
 - 2.3.5 Daños físicos severos.
 - 2.3.6 Frutos mal formados o blandos.
 - 2.3.7 Quemaduras de sol.
 - 2.3.8 Rajaduras por exceso de maduración.
 - 2.3.9 Líquido en la cavidad de las semillas.
- 2.4 **Determinación de daños menores:** se consideran daños menores los siguientes:
 - 2.4.1 Coloración anormal.
 - 2.4.2 Quemaduras leves por sol y aire.

2.4.3 Daños físicos y mecánicos leves.

3 Factores esenciales de composición y calidad

3.1 Características.

3.1.1 **Características generales:** los melones para el consumo en estado fresco, deben proceder de variedades o cultivares legítimos y sanos. El fruto debe ser de cosecha reciente, firme, compacto y suficientemente desarrollado, presentando color, olor y sabor típicos de la variedad o cultivar. Los melones deben estar sanos, libres de plagas y microorganismos causantes de enfermedades, así como de residuos agroquímicos y otros contaminantes. Además, no deben de presentar daños o lesiones de origen físico y mecánico, que afecte la apariencia del producto.

3.1.2 Características organolépticas.

3.1.2.1 **Aspecto:** el fruto es una baya globular con redcillas bien marcadas en su parte exterior.

3.1.2.2 **Color:** el epicarpio es amarillento y la pulpa varía de anaranjado claro a intenso .

3.1.2.3 **Olor:** propio de la variedad.

3.1.2.4 **Sabor:** propio de la variedad.

3.2 Clasificación por grados de calidad.

Los melones deben estar clasificados por tamaños, lo que se determina de acuerdo con la tabla siguiente según su peso.

Tamaño	Peso (kg)
Grande	de 1,5 a 2,0
Mediano	de 1,0 a menos de 1,5
Pequeño	de 0,5 a menos de 1,0

3.2.1 **Primera:** esta clase está constituida por los frutos de la mejor calidad y de desarrollo completo con tamaño y color uniformes, con un mínimo del 10% de sólidos solubles. Se acepta un 10% de tolerancia debido a daños menores y diferencias de color y tamaño.

3.2.1.1 **Extra:** se considera calidad extra la primera sin tolerancia alguna.

3.2.2 **Segunda:** esta clase está constituida por melones de buena calidad suficientemente desarrollados, firmes, compactos y de la misma de variedad y cosecha con un mínimo de 8% de sólidos solubles. Deben presentar uniformidad en el tamaño y el color. Se acepta una tolerancia del 15% debido a daños y diferencias de color y tamaño, del cual un 2% máximo puede ser debido a daños serios, excepto por pudrición. Se incluyen todos aquellos frutos no aceptados en las calidades anteriores.

3.2.3 **Tercera:** esta clase está constituida por frutos de calidad desarrollados, firmes, compactos, de la misma variedad y cosecha. Se acepta una tolerancia del 20% debido a daños y diferencia de peso, color y tamaño; del cual un 5% máximo puede ser debido a daños serios, excepto por pudrición. Se incluyen todos aquellos frutos no aceptados en las calidades anteriores.

4 Aditivos y contaminantes

- 4.1 **Aditivos:** se permiten los aprobados por el Ministerio de Salud y de Agricultura y Ganadería y deben declararse en la etiqueta en caso de empaque cuando son utilizados.
- 4.2 **Contaminantes:** se permite en los niveles máximos aprobados por los Ministerios de Salud y de Agricultura o en su defecto, por normas internacionales entre ellas el Codex Alimentarius.

5 Acondicionamiento

Los melones, deben ser acondicionados de manera que queden protegidos de agentes contaminantes y daños mecánicos, así como de la incidencia de plagas y con ventilación adecuada. El contenido de cada unidad de empaque o lote, deberá ser uniforme y contener frutos de la misma zona de procedencia, cosecha, calidad, variedad y grado de madurez.

6 Rotulación

En caso de empaque, la etiqueta debe especificar la denominación MELON CANTALOUPE, seguido de su grado de calidad y calibrado. Debe además cumplir con lo estipulado en la norma oficial de etiquetas para productos alimenticios.

7 Ensayo a realizar

- 7.1 Características organolépticas: aspecto, color, olor y sabor.
- 7.2 Clasificación.
- 7.3 Plaguicidas y aditivos permitidos.
- 7.4 Sólidos solubles.

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 veintiséis días del mes de setiembre de mil novecientos ochenta y uno.

OSCAR ARIAS SANCHEZ

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

La Gaceta N° 191, 7 de octubre de 1988.