



***Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica***  
**REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD**  
**DEL MELON (*Cucumis melo L.*)**

**1. ALCANCE.**

Este reglamento tiene por objetivo establecer la terminología y los requisitos de calidad, envasado y presentación que deben reunir las frutas de melón (*Cucumis melo*) para su adecuada comercialización en el mercado interno y para la exportación. Este reglamento no se aplicará a las frutas de melón destinadas al uso industrial.

**2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.**

El presente reglamento técnico se aplicará a las frutas de melón, que se comercialicen en el territorio Paraguayo, sean estos, de origen nacional como aquellos importados para consumo. Se aplicará además a las frutas de melón para exportación.

**3. DEFINICIONES.**

3.1 Melón: es el fruto propio de las variedades cultivares provenientes de la especie *Cucumis melo L.*

3.2 Grados de madurez: un indicador auxiliar del grado de maduración del melón es el cambio de color del pericarpio (cáscara). Se establece que un melón está maduro (óptimo), cuando el color de la cáscara adquiere una coloración propia de la variedad de 30 % a 70 % del fruto. Por encima de este rango se considera exceso de maduración y por debajo fruta inmadura.

3.2.1 Melón semimaduro (pintón): es el fruto que ha alcanzado su madurez fisiológica. Son frutos macizos de color verde amarillento en su exterior y color naranja claro en su interior (según la variedad o cultivar).

3.2.2 Melón maduro: es el fruto que ha alcanzado su madurez de consumo. Son frutos macizos y compactos de color verde amarillento en su exterior o amarillento intenso (según la variedad o cultivar) y de color naranja a naranja intenso en su interior. Son los que tienen del 30 % a 70 % del color propio de la variedad cultivar.

3.2.3 Melón sobre maduro: es aquel fruto que ya ha pasado su madurez de consumo.

3.3 Daños: alteraciones producidas por acciones mecánicas, fisiológicas, biológicas o climáticas.

3.4 Defectos: alteraciones producidas a consecuencia de los daños y que afectan la Calidad del producto.



***Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica***  
**REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD**  
**DEL MELON (*Cucumis melo*)**

3.4.1 Defectos Graves: son aquellos cuya incidencia sobre el producto comprometen seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo el uso del mismo y son los siguientes:

3.4.1.1 Pudriciones.

3.4.1.2 Rajaduras, cortes, magulladuras o golpes no cicatrizados que traspasan el pericarpio o cáscara.

3.4.1.3 Pulpa no desarrollada o blanda.

3.4.1.4 Frutos malformados.

3.4.1.5 Daños causados por incidencias de plagas.

3.4.2 Defectos leves: son aquellos cuya incidencia sobre el producto no restringen o inviabilizan la utilización del producto por no comprometer seriamente la apariencia, conservación y la calidad del mismo y son los siguientes:

3.4.2.1 Coloraciones atípicas de la variedad (cultivar).

3.4.2.2 Rajaduras, cortes, magulladuras u otras lesiones que no sobrepase el pericarpio.

3.4.2.3 Manchas superficiales.

3.4.2.4 Deformaciones leves.



***Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica***  
**REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD**  
**DEL MELON (*Cucumis melo*)**

**4. REFERENCIA NORMATIVA.**

4.1 PNA 19 003 08. Melón. Requisitos Generales. Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología.

4.2 PNA 31 002 07. Transporte de Frutas y Hortalizas “In Natura”. Requisitos Generales. Primera Edición. Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología.

4.3 Resolución SENAVE N° 354/12. Reglamento Técnico para el Envasado y Transporte de frutas y Hortalizas IN NATURA que se comercialicen en el Paraguay.

4.4 Resolución SENAVE N° 550/11 “Por el cual se Establece el Reglamento Técnico para el Muestreo de Cultivos y/o Productos Vegetales con Fines Analíticos de Residuos de Plaguicidas y Otros Contaminantes”.

**5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

**5.1. REQUISITOS GENERALES.**

**5.1.1. Aspectos y Características Generales:**

El fruto debe ser fresco de cosecha reciente, entero, firme, compacto y suficientemente desarrollado, además de presentar aroma, color y sabor típico de la variedad (cultivar).

El fruto deberá estar sano, libre de parásitos, insectos.

Debe excluir también todo daño o lesión de origen físico y mecánico que afecte la apariencia del producto.

Estar libres de descomposición o pudrición.

**5.1.2. Aspectos y Características Específicas**

5.1.2.1 Aspecto: el fruto puede ser de tamaño variable y de forma según la variedad redonda, cilíndrica u ovalada. El epicarpio es quebradizo, generalmente liso.

5.1.2.2. Características o condiciones organolépticas.

-Color: propio de cada variedad (cultivar).



***Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica***  
**REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD**  
**DEL MELON (*Cucumis melo*)**

- Pericarpio (cáscara): color beige, amarillo, marrón claro verde dependiendo de la variedad.
- Mesocarpio (pulpa): blanco, amarillo, verde, naranja dependiendo de la variedad.
- Olor: característico de la especie.
- Sabor: propio de cada variedad (cultivar).
- Textura: pulpa carnosa.

#### 5.1.3. Requisitos de madurez

El índice refractométrico es de 4° Brix a 5° Brix en la variedad criolla, llegando a 17° Brix en otros cultivares.

## 6. CLASIFICACIÓN

Los frutos de melón serán clasificados de acuerdo clase o calibre y calidad o categoría.

### 6.1 Clasificación por Calibre o Clase

Se determina por el peso de cada fruta con la denominación siguiente:

- Chica: desde 0,700 kg hasta 1,000 kg
- Mediana: más de 1,000 kg hasta 1,800 kg
- Grande: más de 1,800 kg

### 6. 2. Clasificación por Categorías o calidad

Para la determinación de las diferentes categorías se deben considerar las frutas por unidad y los criterios utilizados para la clasificación se establecen en base a los límites de tolerancia tanto para defectos graves como leves ver Tabla N° 1.

6. 2.1. Categoría Extra: es la constituida por frutos de óptima calidad uniformes bien formados, limpios de buen color, con características varietales similares y los lotes presenten uniformidad en tamaño, simetría y color.



***Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica***  
**REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD**  
**DEL MELON (*Cucumis melo*)**

6.2.2. Categoría I: se considerarán las mismas características que la calidad extra, pero con tolerancias.

6.2.3. Categoría II: es la constituida por melones de buena calidad que no clasificaron en categoría I, pero que conservan sus características varietales, calidad y uniformidad.

6.2.4. Categoría III: es la constituida por melones de buena calidad que no clasificaron en las categorías anteriores, pero que conservan sus características varietales, su uniformidad y sean frutos de calidad.

**Tabla N° 1:** Límites máximos de tolerancia de defectos por categoría, expresado en porcentaje.

<b>Defectos</b>	<b>Extra</b>	<b>Categoría I</b>	<b>Categoría II</b>	<b>Categoría III</b>
<b>Defectos Graves (%)</b>				
Pudrición	0	0	0	0
Daños mecánicos y rajaduras no cicatrizadas que traspasan el pericarpio	0	1	1	2
Pulpa no desarrollada o blanda	0	0	1	2
Frutos mal formados	1	2	2	2
Daños causados por incidencia de plagas	0	2	2	3
<b>Total Graves</b>	1	3	4	5
<b>Defectos Leves (%)</b>	3	4	6	8

## **7.- PRESENTACION.**

### **7.1 Homogeneidad.**

7.1.1 El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por frutos de melones del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y tamaño.



***Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica***  
**REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD**  
**DEL MELON (*Cucumis melo*)**

7.1.2 La parte visible del contenido del envase deberá ser representativo de todo el contenido.

**7.2 Envasado.**

7.2.2 Los melones deberán 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 del producto.

7.2.3 Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta y/o pegamento no tóxico, en bolsas o cualquier otro envase considerado como unidad de consumo.

7.2.4 Los melones se deberán envasar según las indicaciones establecidas en el Reglamento Técnico para transporte y envasado de frutas y hortalizas frescas.

**7.3 Envases.**

7.3.1 El envase utilizado podrá ser cajas de madera, plástico o cartón hasta 22 Kg. netos.

7.3.2 Los envases deberán ser nuevos, secos, limpios, lisos, exentos de cualquier materia y olor extraños al contenido. Asimismo deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiado de los frutos de melón.



***Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica***  
**REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD**  
**DEL MELON (*Cucumis melo*)**

## **8.- ROTULADO O ETIQUETADO**

8.1 Las frutas deberán ser rotuladas o etiquetadas en un lugar de fácil visualización, conteniendo las siguientes informaciones según corresponda.

8.1.1 Nombre del Producto.\*

8.1.2 Nombre Científico.

8.1.3 Variedad.\*

8.1.4 Clase o Calibre.\*

8.1.5 Categoría.\*

8.1.6 Peso Neto.\*

8.1.7 Nombre del Importador (para productos importados).

8.1.8 Nombre del Exportador.

8.1.9 Nombre del Productor.

8.1.10 País de Origen (Para productos importados).

8.1.11 País Exportador (Para casos de re exportación).

8.1.12 Zona de Producción.

8.1.13 Fecha de Empaque.

8.1.14 AFIDI N° (Para productos importados).

8.1.15 N° de Lote.

\* Información obligatoria que debe contener la etiqueta.

8.2 El rotulado o etiquetado en el producto deberá asegurar la información correcta, clara, precisa, en el idioma del país de destino.

8.3 El material utilizado para el etiquetado no debe ser tóxico, producir coloraciones distintas sobre la superficie del fruto y debe ser removible sin causar daño al fruto.

### Notas

1. Las siglas de AFIDI corresponden a la Acreditación Fitosanitaria de Importación.



***Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica***  
**REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD**  
**DEL MELON (*Cucumis melo*)**

**9.- CONTAMINANTES U OTRAS SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD**

**9.1 Residuos de plaguicidas y otros contaminantes**

Los melones deberán ajustarse a los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas y otros contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto, hasta tanto se definan los límites a nivel nacional.

Para los frutos a ser exportados deberán ajustarse a los Límites establecidos por el País comprador.

**10. MUESTREO**

**10.1 Determinación de calidad**

Para determinar el número mínimo de frutos de melón a muestrear en cada lote, se utilizará la (Tabla N° 2), del presente reglamento.

**Tabla N° 2.** Tabla para determinar número de envases a muestrear en cada lote.

Número de unidades que componen el lote (Envase)	Número mínimo de envases a muestrear
001 – 010	01
011 – 100	02
101 – 300	04
301 – 500	05
501 – 10.000	1 % del lote
Más de 10.000	$\sqrt{n}$ *

(\*) Raíz cuadrada del N° de envases que componen el lote.

**10.1 Conformación de la muestra conjunta para clasificación:**

**10.1.1** En caso de obtenerse un número de unidades de muestreo entre uno y cuatro, se homogeneizará el contenido de las cajas o bolsas, extrayéndose desde 5 hasta 10 kg de frutos elegidos al azar, que conformarán la muestra a clasificar.





***Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica***  
**REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD**  
**DEL MELON (*Cucumis melo*)**

**10.1.2** Para cinco (5) o más unidades, se retirarán hasta un fruto de cada unidad, se homogeneizarán y se formará una muestra de un mínimo de 10 kg de frutos para la clasificación.

**10.1.3** Los frutos restantes de las cajas muestreadas serán devueltos al interesado, en caso de ser solicitada.

**10.1.4** El interesado tendrá derecho a solicitar una reconsideración del dictamen, para lo cual dispondrá de un plazo de veinticuatro (24) horas. En este caso, se procederá a un remuestreo y clasificación.

Nota

2. El termino unidades se emplea para hacer referencia a los envases muestreados ya sea del tipo caja, bolsa o cualquier otro tipo de empaque en el que este contenido el producto.

**10.2 Determinación de residuos de plaguicidas y otros contaminantes.**

Para muestreo de frutos de melón ya sean estos de origen nacional o importado con fines analíticos de residuos y otros contaminantes se utilizara el Reglamento Técnico vigente para el “Muestreo de cultivos y/o productos vegetales con fines analíticos de residuos de plaguicidas y otros contaminantes”.

El método utilizado para la extracción de la muestra será al azar y se deberá conformar una muestra con 5 unidades al menos según normativa vigente en el SENAVE.



***Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica***  
**REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD**  
**DEL MELON (*Cucumis melo*)**

El número de muestras de laboratorio deberán ser dos de las cuales se destinarán una para análisis laboratorial y la segunda permanecerá lacrada como contra muestra a cargo del SENAVE.

Las muestras deben estar acompañadas de acta de muestreo, correctamente codificadas y con las firmas de los responsables del muestreo.

El registro y habilitación de laboratorios nacionales y reconocimiento de laboratorios internacionales que realicen ensayos de determinación de residuos de plaguicidas quedará a cargo de la Dirección de la Laboratorio – DL del SENAVE.

## **11. PROCEDIMIENTO PARA VERIFICAR CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS.**

Se realizarán controles, inspecciones, muestreos, ensayos laboratoriales, vigilancias, fiscalización y otras medidas de seguridad y preventivas en puntos de ingreso al país, fincas, empacadoras, centros de acopio, depósitos y puntos de venta sean estos mayoristas o minoristas.

## **12. CERTIFICACIÓN.**

El importador o productor podrá acceder a la certificación del lote o partida que cumpla con todos los requisitos del presente reglamento que será otorgado por el SENAVE u otro organismo habilitado para el efecto.



***Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica***  
**REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD**  
**DEL MELON (*Cucumis melo*)**

**13. SANCIONES.**

Se aplicará el régimen sancionatorio del SENAVE en función de las facultades que le atribuye la Ley N° 2459/04 “Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas” y este podrá informar a la Secretaría de defensa del consumidor y el usuario para que el mismo identifique posibles violaciones adicionales dentro de su competencia.

En caso de incumplimiento por parte de cualquier importador, productor, exportador, comercializador o transportador de los requisitos del presente reglamento podrán ser sujetos a sanciones, siendo obligadas a realizar reclasificación del producto, reenvío a destino de origen, decomisos y destrucciones en caso de no poder ser reclasificadas o de detectarse presencia de contaminantes (químicos o biológicos).

- & -