32384

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

BUENOS AIRES, 26 OCT 1983

VISTO el expediente nº 132/81, lo informado por la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, atento a lo propuesto por la COMISION NACIONAL DE LA FRUTICULTURA y,

CONSIDERANDO:

Que oportunamente esta Secretaría reglamentó el Decreto-Ley nº 9.244 de fecha 10 de octubre de 1963, en lo atinente a frutas frescas para la exportación, dictando la Resolución nº 855 de fecha 25 de setiembre de 1964.

Que a raíz del proceso evolutivo operado en la comercialización de esos productos, debieron introducirse a la citada reglamentación, sucesivas variantes en materia de tipificación, normatización de envases, empaque e identificación de la mercadería, incorporándose nuevas especies frutícolas.

Que resulta necesario el reordenamiento de la actual reglamentación de frutas frescas no cítricas, para el mercado interno y la exportación.

Que conforme con lo dispuesto en el artículo 1º del Decreto-Ley nº 9.244/63, cabe proceder en tal sentido.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

RESUELVE:

ARTICULO 1º.- Apruébase como reglamentación del Decreto-Ley nº 9.244/63 en lo referente a frutas frescas no cítricas, el texto anexo compuesto de TREINTA Y NUEVE (39) capítulos y TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO (335) apartados, que forman parte de la presente resolución.

ARTICULO 2º.- Derógánse las Resoluciones S.E.A.G. números: 855; 1.716; 346;

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

615; 1.461; 100; 1.284; 833; 558; 9; 138; 71; 346 y 347, de fechas: 25 de setiembre de 1964; 21 de diciembre de 1965; 11 de octubre de 1966; 13 de diciembre de 1966; 4 de diciembre de 1967; 10 de enero de 1968; 25 de noviembre de 1968; 26 de noviembre de 1971; 25 de octubre de 1973; 15 de enero de 1979; 26 de febrero de 1980; 2 de marzo de 1982; 23 de diciembre de 1982 y 23 de diciembre de 1982, respectivamente.

ARTICULO 3°.- Quedan en vigencia, los envases autorizados por la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), con destino a la exportación.

ARTICULO 4°.- Esta resolución entrará en vigencia a los TREINTA (30) días de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTICULO 5°.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCION NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

RESOLUCION N° 554

Victor H. S.

ING°. AGR°. VICTOR HUGO SANTIRSO
SECRETARIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

DIREC. NAC. FISCALIZACION y COMERCIALIZACION AGRICOLA			
ENTRADA - SALIDA		AGENTE DE ENLACE	
N°	4 NOV 1983	FIRMA	N° LEGAJO

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

REGLAMENTACION DE FRUTAS FRESCAS

I N D I C E

CAPITULO		PAGINA
I	De las inscripciones.	3
II	De la cosecha.	3
III	De la fruta.	4
IV	De los locales de empaque.	6
V	De la selección y empaque.	9
VI	De la identificación de la mercadería.	12
VII	Del transporte, enfriamiento, frigoríficos y cuarentena.	20
VIII	De la fruta de "Rancho", encomiendas postales internacionales y equipajes de pasajeros.	23
IX	De las inspecciones y otorgamiento del Certificado Fitosanitario.	23
X	Cel Certificado Comercial.	26
XI	De los rechazos.	27
XII	Del Tribunal Técnico de Apelación.	29
XIII	De las infracciones.	30
XIV	Ananá.	33
XV	Banana.	35
XVI	Cereza.	39
XVII	Ciruela.	44
XVIII	Chirimoya.	50
XIX	Damasco.	52
XX	Durazno.	57
XXI	Frutilla.	64
XXII	Granada.	68
XXIII	Guayaba.	71
XXIV	Guinda.	73

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

CAPITULO	PAGINA
XXV - Higo.	77
XXVI - Kaki.	80
XXVII - Mamón.	83
XXVIII - Mango.	86
XXIX - Manzana.	88
XXX - Melón.	97
XXXI - Membrillo.	100
XXXII - Oliva.	105
XXXIII - Palta.	106
XXXIV - Pera.	110
XXXV - Sandía.	118
XXXVI - Uva de mesa.	121
XXXVII - De los envases:	128
a) Disposiciones generales.	
b) Envases reglamentados.	
XXXVIII - Aclaración de términos:	139
a) De calidad.	
b) De defectos.	
c) Otros.	
XXXIX - De los organismos de aplicación e interpretación y sus facultades:	144
a) Organismos y agentes de aplicación.	
b) Facultades ordinarias.	
c) Facultades extraordinarias.	
Decreto-Ley nº 9.244/63.	148/152
Ley nº 18.354/69.	153

CAPITULO I

DE LAS INSCRIPCIONES

1º.- Las personas, entidades o sociedades que deseen dedicarse al empaque de frutas frescas o a su almacenamiento en cámaras frigoríficas, tendrán la obligación de inscribirse en los REGISTROS respectivos de la SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA.

Los interesados que soliciten su inscripción en los mencionados registros, no podrán desarrollar tales actividades sin la previa aprobación de la solicitud de inscripción, a cuyo efecto, el organismo correspondiente otorgará un comprobante como constancia de haber cumplido con dicho requisito.

CAPITULO II

DE LA COSECHA

2º.- La cosecha de la fruta que se destine a la exportación podrá iniciarse cuando haya alcanzado el estado de "madurez apropiado" (madurez comercial). A tal fin, el Departamento de Frutas y Hortalizas, dependiente del SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, autorizará, en el momento oportuno, la iniciación de la cosecha por zona, para cada especie y variedad.

La cosecha de todas las especies y variedades que se destinen al mercado interno, con excepción de peras y manzanas, sólo podrá iniciarse cuando el grado de madurez responda al apropiado para su consumo.

La cosecha de peras y manzanas que se destinen al mercado interno se realizará en las mismas fechas establecidas para la fruta destinada a la exportación.

3º.- La fruta deberá ser cosechada a mano, separándola de la planta con el pedúnculo entero o bien, cortada con instrumento apropiado, según especie, no debiendo encontrarse húmeda o mojada, en el momento de su empaque, excepto para aquellas especies que se procesen con tratamiento húmedo.

La fruta se colocará en cajones cosecheros, "bins", o en cualquier otro envase que reúna condiciones de higiene y con la necesaria protección interior o en su defecto, debidamente cepillados interiormente, con eliminación de aristas, para que aquella no sufra deterioros. Su manipuleo y transporte, desde la plantación al lugar de empaque, deberá efectuarse de manera tal que esté protegida de los agentes ambientales, mediante el uso de elementos apropiados.

4º.- La cosecha de la fruta no podrá efectuarse antes de los SIETE (7) días de realizado el último riego. En caso de lluvia la cosecha deberá suspenderse, no pudiendo reanudarse hasta tanto la fruta se haya oreado, es decir, que no se encuentre húmeda, excepto para aquellas especies que se procesen con tratamiento húmedo.

5º.- Tampoco podrá efectuarse la cosecha cuando la fruta haya sido objeto de tratamientos con productos fitosanitarios que tengan acción residual, debiéndose observar las tolerancias que por presencia de residuos determine la SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA. Cuando se compruebe que no se ha procedido en tal forma, la inspección podrá negar o suspender la cosecha por el tiempo necesario y prohibir el empaque de la fruta para su comercialización.

CAPITULO III

DE LA FRUTA

6º.- La fruta deberá ser empacada o internada en cámaras frigoríficas dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de cosechada, con excepción del melón, sandía y uva cuyo tratamiento está previsto en la parte dispositiva correspondiente a las mencionadas especies.

7º.- Tanto en el transcurso de su estacionamiento, que tendrá lugar en locales o ambientes cubiertos, como también durante su internación en cámaras frigoríficas previo al empaque, la fruta deberá permanecer acondicionada en envases.

No podrá almacenarse fruta a granel en los montes frutales ni en los

locales o lugares de empaque, con excepción de los melones y sandías, que podrán colocarse en el piso, sobre colchón de viruta o paja, que en el caso de tratarse de fruta destinada a la exportación, no deberán superponerse más de TRES (3) camadas.

8º.- La fruta deberá ser seleccionada y empacada en la zona de producción. El SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) cuando razones de fuerza mayor o motivos de interés general así lo aconsejen, podrá autorizar el transporte de las frutas acondicionadas a granel, sin limpiar ni seleccionar, para su empaque en lugares o locales que se encuentren fuera de la zona de producción.

A tal efecto, los productores (remitentes) extenderán en carácter de declaración jurada, una constancia que amparará tales envíos y que se denominará "GUIA DE LIBRE TRANSITO", en la que se consignará expresamente lo siguiente: especie, variedad, cantidad de bultos y kilogramos, procedencia, destino y medio de transporte utilizado. El transporte deberá efectuarse en vagones, automotores o bodegas, en condiciones tales de ventilación e higiene que aseguren la calidad, sanidad y conservación de la fruta.

Esta "guía" se confeccionará en talonarios por triplicado, de acuerdo con un facsímil que proveerá la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas). El o los talonarios a utilizar por los productores, deberán ser presentados por las firmas empacadoras para su oficialización, ante la oficina de la SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA que otorgó el número de habilitación del local o establecimiento de empaque.

Al extender la "GUIA DE LIBRE TRANSITO", el productor entregará al transportista el original y el duplicado, para que éste a su vez los entregue al empacador. El duplicado será presentado o remitido por éste último a la oficina mencionada dentro de los primeros SIETE (7) días del mes si

guiente al de la fecha en que aquella se extendió. El original quedará en poder del empacador, a disposición del Servicio de Inspección, cuando éste lo requiera y el triplicado será retenido por el productor.

La "GUIA DE LIBRE TRANSITO" también será extendida por el productor o empacador cuando la fruta salga de la zona de producción, con la finalidad de ser industrializada.

9º.- La fruta podrá ser sometida a tratamientos de encerado, desinfección, etc., para mejorar su aspecto y/o conservación, debiendo declararse por nota tal circunstancia ante el Departamento de Frutas y Hortalizas dependiente del SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA. El uso del producto o productos empleados en él o los procesos arriba indicados, como así también las tolerancias que se permitan para los mismos, deberán ser expresamente autorizados por el MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y MEDIO AMBIENTE.

Cuando la fruta haya sido sometida al proceso de lavado, se tendrá una tolerancia razonable para la humedad que pudiera quedar alojada en sus cavidades.

CAPITULO IV

DE LOS LOCALES DE EMPAQUE

10.- Los empacadores de fruta fresca para la exportación o el mercado interno, deberán solicitar anualmente la habilitación de los lugares o locales de empaque que utilizarán. La solicitud se presentará ante las Delegaciones Agrícolas dependientes de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, de las respectivas zonas de producción, en formularios que se les proveerá a tal efecto, en donde se consignará la ubicación de los locales o lugares donde se realizarán las tareas de empaque, con el fin de asignarles un número de orden y entregar al interesado una constancia donde figure el número asignado.

Tal solicitud deberá efectuarse, por lo menos, CUARENTA Y OCHO (48) ho

ras antes de la iniciación de las operaciones. Los interesados deberán acompañar a la solicitud la siguiente documentación:

a) Comprobante que lo acredite estar inscripto como empacador en el REGISTRO que a tal efecto lleva la SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA.

b) Constancia que atestigüe la condición de propietario o arrendatario del local o galpón de empaque.

c) DOS (2) ejemplares de cada uno de los rótulos, tarjetas, etiquetas o marbetes que utilizarán en los envases destinados a la exportación y para el mercado interno.

d) Presentar para su oficialización, para cada local o lugar de empaque, un libro en el que se dejará constancia en cada visita que se realice, de las observaciones que efectúen los funcionarios o inspectores acreditados para las tareas de inspección (apartado 326). Dicho libro compuesto por hojas en duplicado y numeradas, se encontrará en el lugar o local de empaque y deberá ser entregado a los funcionarios o inspectores citados, toda vez que sea requerido y la firma empacadora será responsable de su custodia. El duplicado, será retirado por el funcionario actuante y archivado en la Delegación Agrícola habilitante del local de empaque.

11.- El número de orden asignado al que se hace referencia en el apartado 10 tendrá carácter permanente y caducará en los casos en que no se reitere su pedido durante dos períodos consecutivos.

12.- La fruta para exportación se empacará en lugares o locales cubiertos y secos, que deberán reunir condiciones adecuadas de espacio, higiene y ventilación, con el fin de evitar los efectos perjudiciales que afecten la calidad, sanidad y conservación de la fruta. Para tal fin, los mismos, deberán tener piso de mosaico, cemento o cualquier otro material que permita mantenerlos en condiciones de higiene; tendrán techo de material adecuado (fibrocemento, zinc, aluminio u otros similares), no permitiéndose techos de paja, totora, etc.

Los locales de empaque que procesen manzanas y peras con destino al mercado externo deberán contar con máquina limpiadora. El SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) cuando las circunstancias así lo requieran, podrá disponer la obligatoriedad del uso de la maquinaria adecuada para un mejor procesamiento de la fruta, sin la cual no podrá solicitarse su habilitación.

Las Delegaciones Agrícolas dependientes de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, podrán comprobar, si así lo creen conveniente, si los lugares o locales de empaque, que hayan habilitado, se ajustan a las condiciones establecidas. En el caso de comprobarse que no reúnen las exigencias reglamentarias, las firmas responsables serán emplazadas para que, en breve plazo, den cumplimiento a tales condiciones. A sus efectos, el servicio de inspección labrará un acta de infracción, de acuerdo a lo establecido en el apartado 63.

13.- La fruta para mercado interno, con excepción de manzanas y peras, se acondicionará en lugares o locales de empaque, de características acordes con las condiciones y modalidades habituales de empaque existentes en cada zona de producción.

Para manzanas y peras regirán los mismos requisitos previstos en el apartado 12.

El SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) cuando las exigencias del mercado así lo impongan, determinará las condiciones a que deberán ajustarse los locales de empaque, en donde se acondicionen frutas para el mercado interno, sin las cuales no podrá solicitarse su habilitación.

14.- Serán obligaciones de las firmas empacadoras mantener los lugares o locales de empaque en las condiciones con que fueron habilitados, y serán responsables del fiel cumplimiento de las normas referentes a: recep-

ción de la fruta, identificación de las partidas, manipuleo, tratamientos especiales de lavado, desinfección, parafinado, etc., selección, tamañado o calibrado, uso de envases reglamentarios, identificación de la fruta empacada y cualquier otra actividad concurrente a todo el proceso de acondicionamiento que se realice en el lugar o local de empaque y en el ámbito de su incidencia.

15.- En los locales de empaque habilitados, las remesas de los distintos productores deberán distinguirse mediante el empleo de tarjetas colocadas en los cajones cosecheros, en las que se consignará el nombre del productor y fecha de entrada al local.

Todo empacador habilitado para procesar fruta de exportación sólo podrá remitir "Fruta no Exportable" (apartado 324 punto 2), y exenta de "Descarte" (apartado 324 punto 1), a otro local de empaque de la misma zona y exclusivamente habilitado para el empaque con destino al mercado interno, teniendo la obligatoriedad de comunicarlo a la Delegación Agrícola de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, habilitante del local de empaque, para su contralor.

Por su parte el destinatario identificará debidamente las partidas para facilitar su fiscalización debiendo además cumplir con lo establecido en el apartado 6º. Queda terminantemente prohibido concentrar en un local o lugar de empaque "Descartes" provenientes de otro local o lugar de empaque. La comprobación del ingreso de tales partidas sin cumplir con los requisitos más arriba citados, serán motivo de la aplicación del procedimiento indicado en el apartado 64 y las sanciones establecidas en el Artículo 6º del Decreto-Ley nº 9.244/63.

CAPITULO V

DE LA SELECCION Y EMPAQUE

16.- Hasta TRES (3) grados de selección regirán para las frutas de exportación, según lo reglamentado para cada especie: SUPERIOR, ELEGIDO y COMERCIAL.

La SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA, determinará dentro de la escala de selección mencionada y con la debida antelación a la cosecha, cuales grados y tamaños de las distintas especies y variedades no estarán autorizados a exportarse.

Las frutas destinadas al mercado interno, podrán ser seleccionadas dentro de los grados reglamentados para la exportación o en los grados COMUN y ECONOMICO, de acuerdo con lo establecido para cada especie en particular.

Las frutas "Del Suelo" (apartado 324 punto 6) y las que, habiendo sido seleccionadas atendiendo a sus características de sanidad y calidad, no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de "Descarte" (apartado 324 punto 1) y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél, en caso contrario se procederá a su destrucción.

17.- La fruta contenida en cada envase deberá ser de madurez y tamaño uniformes, de una sola variedad, salvo la excepción contemplada en el apartado 302.

La fruta de la parte superior del envase deberá ser el fiel reflejo del contenido total del mismo.

18.- La fruta podrá ser o no envuelta con papel sulfito aceitado o similares. En el caso de envolver frutas para la exportación, el papel utilizado deberá llevar impresa la expresión "INDUSTRIA ARGENTINA"o "PRODUCCION ARGENTINA", en letras no inferiores a CUATRO MILIMETROS (4 mm.) de altura.

Tanto el papel sulfito aceitado o similares de envoltura individual como el "extra crepé" que se utilice para separar las camadas entre sí, conforme a lo reglamentado en el apartado 155, deberán tener, una vez impregnados, el tenor de aceite mineral por metro cuadrado que asegure

la mejor conservación de la fruta. Facúltase a la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) a dictar la norma referente a las especificaciones técnicas que deberán cumplir el papel sulfito y "extra crepé" indicados.

19.- El tamaño del papel de envoltura individual deberá corresponder al de la fruta, de forma tal, que, al cubrirla totalmente, deje un sobrante que contribuya a limitar las lesiones que ocasionan en ella la presión de la tapa, "alambrado" del envase y posteriores manipuleos.

20.- La fruta se acondicionará de manera que llene la capacidad total del envase, con la compresión necesaria para evitar el movimiento del contenido.

Para pera, la altura de la curvatura de la parte media de la tapa del envase nº 13 (estándard) no deberá exceder de: tamaños SESENTA (60) al CIENTO VEINTE (120) inclusive: SESENTA MILIMETROS (60 mm.); tamaños CIENTO TREINTA Y CINCO (135) al CIENTO NOVENTA Y CINCO (195) inclusive: CUARENTA MILIMETROS (40 mm.).

Toda partida que al inspeccionarse, presente envases con curvatura superior a la reglamentaria, en un porcentaje que exceda del DIEZ POR CIENTO (10%), no será autorizada hasta tanto sea puesta en condiciones.

21.- Todos los envases y materiales que se utilicen para empacar fruta con destino a la exportación deberán ser nuevos, secos y limpios, y reunir condiciones tales que no den lugar a alteraciones de la fruta y no le transmitan olor y sabor extraños.

La fruta que se empaque destinada al mercado interno, podrá acondicionarse en envases y materiales nuevos o usados, pero en este último caso, los mismos deberán presentar condiciones de higiene y de resistencia en forma tal que preserven en todo momento la sanidad, calidad y conservación de la fruta empacada.

En cuanto a manzanas y peras estas deberán empacarse obligatoriamente en envases "perdidos" o "descartables".

CAPITULO VI
DE LA IDENTIFICACION DE LA MERCADERIA

22.- A efectos de una mejor identificación de la fruta empacada, los envases deberán llevar los siguientes rótulos y leyendas:

I) PARA EL MERCADO EXTERIOR.

a) Rótulos:

En un cabezal del envase se imprimirá o fijará un rótulo de tamaño suficiente como para cubrir como mínimo el SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de la superficie de aquél, en el que, directamente sobre el mismo y sin aditamentos (tira de papel pegada para superponer inscripciones o para eliminar éstas), tendrá impreso lo siguiente:

1.- Nombre de la especie.

2.- Provincia productora. Será optativo señalar, la zona productora dentro de la provincia, para su individualización.

3.- Nombre del empacador reglamentariamente inscripto en el REGISTRO respectivo (apartado 1°).

4.-Marca comercial, propia o no, de la firma responsable.

5.- Industria Argentina o Producción Argentina, con letras no inferiores a CUATRO MILIMETROS (4 mm.) de altura para los rótulos que se usen en envases mayores de DIEZ (10) kilogramos; en los rótulos para envases menores de DIEZ (10) kilogramos, la altura de las letras podrá ser menor, pero no menos de DOS MILIMETROS (2 mm.).

Para todas las especies, será obligatorio, para identificar los grados de selección en los envases reglamentarios para la exportación, la utilización de rótulos en los cuales predomine y se destaque un color de fondo, de acuerdo con el siguiente detalle: grado SUPERIOR, AZUL; grado ELEGIDO, VERDE; grado COMERCIAL, ROJO.

En los rótulos que identifiquen la fruta producida en el Alto Valle del Río Negro y Neuquén (Valle Superior del Río Negro, Valle Infe-

rior del Río Neuquén y Valle Inferior del Río Limay), podrá consignarse en forma indistinta la provincia productora o bien, la leyenda Alto Valle del Río Negro y Neuquén.

b) Leyendas:

1.- En la parte superior del rótulo, o bien inmediatamente arriba del mismo y directamente sobre el cabezal, y de izquierda a derecha, deberán figurar las siguientes leyendas: grado de selección, nombre de la variedad o cultivar y el número de unidades contenidas en el envase, o peso neto, o calibre, según corresponda.

En el caso de estamparse las leyendas sobre el rótulo, este deberá presentar una franja blanca de un ancho no menor de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) para contrastar con el color de fondo del rótulo y facilitar la lectura de las leyendas, ya sean estampadas con sellos o bien impresas.

2.- En la parte superior del cabezal opuesto y de izquierda a derecha, se estamparán las mismas leyendas establecidas en el punto anterior.

Sobre el costado izquierdo se estampará el sello clave y en la parte inferior de dicho cabezal la leyenda "PRODUCCION ARGENTINA" o "INDUSTRIA ARGENTINA" en letras cuya altura no será menor de DIEZ MILIMETROS (10 mm.).

3.- Sólo para manzanas y peras, cuando no sean envueltas individualmente en su totalidad con papel sulfito aceitado o similar (apartado 18), deberá estamparse en el cabezal opuesto al del rótulo, un sello con la leyenda "Sin papel", en letras no inferiores a DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de altura.

4.- En el caso de que la fruta haya sido tratada con un aditivo para mejorar su presentación, y/o conservación, deberá estamparse, en el cabezal opuesto al del rótulo, la inscripción reglamentaria establecida a tal efecto por el MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y ME-

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES
BIBLIOTECA
Dr. Mariano Saavedra

DIO AMBIENTE.

La altura de las letras de todas las leyendas, salvo las expresamente indicadas no deberá ser menor de OCHO MILIMETROS (8 mm.) a excepción del caso de los envases de un contenido neto de CINCO (5) kilogramos o menores en que la altura de las letras será de CINCO MILIMETROS (5 mm.), como mínimo.

El nombre de la variedad o cultivar, en todos los casos, deberá estar delimitado por un recuadro.

c) Sellos:

El sello clave a que hace referencia el inciso b) punto 2, estará compuesto de la leyenda "Decreto-Ley nº 9.244/63 - Frutas Frescas" y la clave constituída por números móviles, identificando de izquierda a derecha, el día y mes de empaque y el número de orden del establecimiento de empaque asignado por la Delegación Agrícola, habilitante del mismo.

Las Delegaciones Agrícolas habilitantes de los locales de empaque, proporcionarán a los empacadores, el facsímil del sello clave mencionado, con las características y medidas a que deberá ajustarse para su confección.

II) PARA EL MERCADO INTERNO.

a) Impreso de identificación:

Se fijará o se imprimirá en un cabezal o en un costado del envase, un rótulo, afiche, etiqueta, tarjeta o marbete, que deberá tener como mínimo SESENTA MILIMETROS (60 mm.) de ancho y CIENTO VEINTE MILIMETROS (120 mm.) de largo en el cual se consignarán las siguientes leyendas:

1.- Nombre de la especie.

2.- Provincia productora. Será optativo señalar, la zona productora dentro de la provincia, para su individualización.

3.- Nombre del empacador o razón social empacadora, inscripto re-

glamentariamente en el REGISTRO respectivo.

4.- Marca comercial, propia o no, de la firma empacadora pudiendo ser optativo su uso.

5.- Industria Argentina o Producción Argentina, con letras no inferiores a CUATRO MILIMETROS (4 mm.).

Para todas las especies, en el caso de que se utilicen envases reglamentados para la exportación, será obligatorio para identificar los grados de selección, la utilización de rótulos en los cuales predomine y se destaque un color de fondo, de acuerdo con el siguiente detalle: grado SUPERIOR, AZUL; grado ELEGIDO, VERDE; grado COMERCIAL, ROJO; grado COMUN, NEGRO y grado ECONOMICO, AMARILLO.

En los rótulos que identifiquen la fruta producida en el Alto Valle del Río Negro y Neuquén (Valle Superior del Río Negro, Valle Inferior del Río Neuquén y Valle Inferior del Río Limay), podrá consignarse en forma indistinta la provincia productora, o bien la leyenda Alto Valle del Río Negro y Neuquén.

b) Leyendas:

1.- En el cabezal o costado del envase donde va estampado o adherido el impreso de identificación, e inmediatamente arriba de éste, se estamparán, de izquierda a derecha: grado de selección, nombre de la variedad o cultivar y el número de unidades contenidas en el envase, o peso neto o calibre, según corresponda.

c) Sellos:

En el mismo cabezal que lleva el impreso de identificación, o en el opuesto o en los costados del envase, se estampará el número de habilitación del local o lugar de empaque (apartado 10), y fecha de empaque.

En el caso de que el tamaño del impreso de identificación lo permita, todas las inscripciones de las leyendas mencionadas podrán imprimirse o sellarse sobre el mismo.

En el caso de que la fruta haya sido tratada con un aditivo para mejorar su presentación y/o conservación, deberá estamparse la inscripción reglamentaria respectiva, en el impreso de identificación o directamente sobre el envase, en un todo de acuerdo a lo establecido a tal efecto por el MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y MEDIO AMBIENTE.

Las Delegaciones Agrícolas habilitantes de los lugares o locales de empaque, proporcionarán a los empacadores, el facsímil del sello mencionado, con las características y medidas a que deberá ajustarse para su confección.

23.- Las bolsas de papel que se utilicen para colocar individualmente los melones y sandías (apartados 235 y 289) deberán llevar las siguientes inscripciones: especie, variedad, procedencia, nombre del productor, empacador o exportador; grado de selección; la marca, optativa para el mercado interno, y la leyenda "INDUSTRIA ARGENTINA" o"PRODUCCION ARGENTINA". Asimismo podrá adherirse a cada fruta un rótulo o bien estamparse un sello, en los que se consignará la marca y la leyenda "INDUSTRIA ARGENTINA" o "PRODUCCION ARGENTINA".

24.- En manzanas y peras el color de impresión del sello clave, identificará la sanidad de la fruta empacada. El color NEGRO corresponderá a las partidas libres de plagas; y el color ROJO regirá para aquellas en las que se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Carpocapsa, hasta el TRES POR CIENTO (3%) de unidades que presenten lesiones.

b) Cochinillas, hasta el OCHO POR CIENTO (8%) de unidades con signos de ataque y DOS POR CIENTO (2%) de presencia del parásito.

c) Pulgón lanígero, hasta el TRES POR CIENTO (3%) de unidades con signos de ataque.

d) Acaros, hasta el CINCO POR CIENTO (5%) de unidades atacadas.

e) Sarna, hasta el TRES POR CIENTO (3%) de unidades con lesiones.

La tolerancia máxima para el total de plagas o enfermedades no debe exceder del OCHO POR CIENTO (8%).

25.- El estampado en los envases, de todas las leyendas y sellos establecidos por la presente reglamentación, deberá efectuarse con tinta indeleble y en forma tal que las inscripciones resulten bien legibles. Dicho sellado deberá realizarse en el lugar de empaque y estar completado en su totalidad, de manera tal que al iniciar las tareas de empaque del día siguiente, todos los envases que puedan existir, conteniendo fruta empacada, deberán presentar una total y correcta identificación, de acuerdo a lo establecido en el apartado 22.

Las leyendas y sellos identificatorios reglamentarios de partidas de manzanas y peras, podrán ser estampados con máquinas impresoras automáticas en cualquiera de los cabezales componentes de los envases, debiendo evitarse la superposición de los sellos sobre el rótulo que lleva uno de los cabezales.

Los rótulos que se adhieran o imprimen en las cajas de cartón corrugado, cuyo color de fondo identifica el grado de selección, podrán sustituirse por una impresión que consigne todas las leyendas reglamentarias. Esta impresión y la del recuadro que la enmarque deberán ser del color correspondiente al grado de selección a identificar.

La coloración del cartón corrugado de las citadas cajas diferirá de los colores de fondo vigentes.

26.- Solamente bajo circunstancias muy especiales y previa verificación y autorización de las Delegaciones Agrícolas de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, se permitirán envases con rótulos superpuestos. Asimismo la Delegación Agrícola actuante, comunicará inmediatamente las autorizaciones concedidas, al SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) y al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales). Además, la De

legación Agrícola extenderá la constancia de las autorizaciones concedidas a las firmas empacadoras recurrentes que así lo soliciten.

27.- Cuando se comprueba dentro del local de empaque y en la zona de producción, que la mercadería contenida en los envases, no responde a las exigencias de los grados de selección de la presenté reglamentación, se podrá autorizar a remarcar la mercadería en el grado inferior que corresponda, como caso de excepción, siempre que no se trate de un caso ya reiterado que ponga de manifiesto una forma de proceder impropia, no imputable a una eventualidad del trabajo en sí. Para las especies manzana y pera, se ajustará el cometido a lo establecido en el apartado 54. En el caso de partidas de manzanas y peras almacenadas en cámaras frigoríficas, podrá autorizarse en cualquier lugar del país, su reselección y reempaque en los mismos envases, conservando su identificación original, cuando tal reselección sea motivada para la eliminación de frutas defectuosas que se excedan de las tolerancias permitidas, debido a defectos, que recién se visualizan después de un período de almacenamiento, y que no se observan o son de difícil observación en el momento del empaque, que caracterizan a un evidente proceso evolutivo. Para realizar tal operación, el empacador y/o exportador solicitará la correspondiente autorización por nota presentada al Departamento de Frutas y Hortalizas, dependiente del SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, efectuándola bajo el control del Servicio de Inspección.

28.- Las firmas empacadoras de fruta para exportación confeccionarán mensualmente, para cada especie y local o lugar de empaque habilitado, con carácter de declaración jurada y por triplicado, una planilla de acuerdo con el modelo que entregará el Departamento de Frutas y Hortalizas, dependiente del SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, en la que se hará constar: la provincia, el partido o departamento y localidad donde tenga lugar la operación de em

paque; variedad o cultivar; número de envase; grado de selección y cantidad de bultos, debiendo ser firmada por el empacador o persona autorizada y llevar sello aclaratorio.

En la misma planilla, se dejará constancia de la cantidad de bultos; marca; capacidad del envase, en kilogramos y variedad de fruta empacada para el mercado interno.

En dicha planilla, deberá consignarse, además, la cantidad de kilogramos y variedad de "Fruta no Exportable" (apartado 324, punto 2) que remita el empacador a otro galpón o lugar de empaque de la zona, debidamente inscripto y habilitado exclusivamente para acondicionar fruta fresca para el mercado interno.

Asimismo, deberá consignarse, en la misma planilla la cantidad en kilogramos, de la "Fruta de Descarte" (apartado 324, punto 1) resultante de la tarea de clasificación realizada.

En el caso de que el descarte sea enviado directamente por el empacador a una industria, deberá consignar la o las firmas industrializadoras destinatarias.

En el caso de ser devuelto al productor, también se consignará la cantidad de kilogramos en forma global, para todos los productores. Tal devolución deberá efectuarse bajo recibo, extendido por triplicado y debidamente conformado por el productor, en el que se dejará constancia de los kilogramos entregados, fecha, especie y variedad, destino que le dará el productor e identificación del medio de transporte utilizado. El original y duplicado del citado recibo serán agregados a las planillas declaratorias.

Las firmas empacadoras que acondicionen frutas exclusivamente para el mercado interno, deberán confeccionar, por cada especie y local o lugar de empaque habilitado y por triplicado, una planilla mensual, en la que se consignarán las tareas de empaque realizadas en el mes, de acuerdo con las especificaciones que se establecen en el facsímil que

entregará el Departamento de Frutas y Hortalizas, dependiente del SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA.

29.- Las planillas declaratorias de empaque, mencionadas en el apartado 28, deberán llever numeración correlativa para cada local de empaque habilitado.

El original y duplicado, deberán ser entregados o remitidos a las Delegaciones Agrícolas antes del día DIEZ (10) del mes siguiente al que pertenecen. El triplicado quedará en poder del empacador, el cual deberá ser conservado en el local o lugar de empaque y a disposición del Servicio de Inspección.

CAPITULO VII

DEL TRANSPORTE, ENFRIAMIENTO, FRIGORIFICOS Y CUARENTENA

30.- La fruta que se destine a la exportación deberá transportarse desde las zonas de producción, a los puertos o lugares de embarque, en vehículos abiertos o cerrados, ventilados, refrigerados o frigoríficos, o en los llamados vagones o camiones "termos" en condiciones tales de higiene que la preserven de contaminaciones y olores extraños, que aseguren el mantenimiento de su sanidad, calidad y conservación. En el caso de utilizar los vehículos abiertos, la fruta deberá estar protegida debidamente de los agentes ambientales, mediante el uso de elementos apropiados. Las partidas preenfriadas en origen deberán transportarse en las mismas condiciones anteriores, en forma tal que también se asegure el mantenimiento de una temperatura lo más cercana posible a la lograda por el proceso de preenfriamiento, de manera que, a su llegada al puerto o lugar de embarque, no exceda de la prevista en el apartado 37. Las frutas que se destinen al mercado interno, deberán transportarse por medios que aseguren el mantenimiento de su sanidad, calidad y conservación, preservándolas de las contingencias ambientales mediante elementos adecuados.

31.- Toda la fruta fresca que se destine a la exportación, salvo las excepciones establecidas en los apartados 34, 35 y 36, deberá ser enfriada antes de su embarque.

32.- Deberán viajar al extranjero en cámaras frigoríficas, todas las especies incluídas en la presente reglamentación, salvo las excepciones dispuestas en los apartados 34, 35, 36, 228 y 281.- En una misma bodega, entrepuente, plan, camareta, etc., no podrán cargarse partidas de frutas preenfriadas con partidas de frutas sin preenfriar, o viceversa. El SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), podrá exceptuar el cumplimiento de dicho requisito, cuando las frutas se destinen a puertos para los cuales no se disponga de un servicio regular de transporte en cámaras frigoríficas, y siempre que no desmejore su calidad.

33.- Toda la fruta fresca que se transporte en cámaras frigoríficas a puertos extranjeros deberá ser preenfriada en las zonas de producción. Exceptúanse de esta obligatoriedad las partidas procedentes de zonas en que no existen cámaras frigoríficas, como también aquellas, que por falta de capacidad en las mismas u otras causas de fuerza mayor, no pudieran dar cumplimiento a este requisito. Los interesados deberán comunicar tal situación al SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) o a las Delegaciones Agrícolas en las zonas de producción, aportando la debida justificación. En estos casos el preenfriamiento deberá efectuarse en los lugares de embarque.

34.- Podrá exportarse fruta fresca a los países limítrofes en bodega común, sobre cubierta y corredores o vagones ventilados con excepción del Brasil, para el cual se permitirá únicamente los envíos de frutas en general con destino a Uruguayana y los previstos en los apartados 228 y 281 respectivamente.

35.- Podrá exportarse fruta fresca sin la necesidad de viajar en cámaras

frigoríficas, en los casos en que su transporte se realice por vía aérea, pudiéndose prescindir, asimismo, del preenfriamiento cuando dicho transporte se efectúe desde la zona de producción. Las especies PERA y MANZANA, podrán embarcarse desde cualquier aeropuerto del país, sin el requisito del preenfriamiento, siempre que no hayan transcurrido más de SETENTA Y DOS (72) horas desde su empaque hasta su efectiva carga en el avión.

36.- Podrán exportarse melones y sandías, sin el requisito del preenfriamiento, que establece el apartado 31.

37.- Todas las especies que hayan sido preenfriadas, deberán tener al momento del embarque una temperatura no mayor de OCHO (8) grados centígrados.

La mercadería preenfriada no podrá salir de las zonas de producción cuando en ellas se otorgue el Certificado Fitosanitario, con una temperatura superior a CUATRO (4) grados centígrados.

38.- La fruta que se exporte a aquellos países que, por razones de índole sanitaria, exijan la aplicación de cuarentenas, quedará sujeta a las especificaciones que a tal efecto establezca el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales), para asegurar una mayor eficiencia en el tratamiento mencionado.

39.- Los frigoríficos inscriptos en el registro respectivo (apartado 1º), deberán facilitar al personal del Servicio de Inspección, el acceso a sus cámaras, el control de las existencias de frutas depositadas y prestar toda otra colaboración que se recabe.

Además, deberán suministrar mensualmente con carácter de declaración jurada, el detalle de las existencias de frutas frescas al último día de cada mes, discriminado por especie, variedades, grados de selección y tipos de envase, y contenido neto de los mismos.

Tal información se consignará en planillas declaratorias, cuyo modelo lo entregará al Departamento de Frutas y Hortalizas y será suministrada a este organismo antes del día SEIS (6) del mes siguiente del que

se consignan las existencias, ya sea directamente o por envío postal certificado.

CAPITULO VIII

DE LA FRUTA DE "RANCHO", ENCOMIENDAS POSTALES INTERNACIONALES Y EQUIPAJES DE PASAJEROS

40.- La fruta que se remita al exterior en carácter de encomienda postal internacional y la que forma parte de equipajes de pasajeros sólo deberá cumplir con las reglamentaciones sanitarias vigentes.

41.- Siempre que conduzcan pasajeros, la provisión de "rancho", que en los puertos habilitados embarquen los vapores con destino a países de ultramar y las embarcaciones de cabotaje que se dirijan a países vecinos, estará sujeta a la inspección sanitaria.

La fruta deberá reunir las condiciones contempladas en los distintos grados de selección, identificándose los envases que la contenga, con la expresión "RANCHO" en caracteres no inferiores a VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de altura.

42.- A los efectos enunciados en los apartados 40 y 41, el interesado deberá solicitar directamente la inspección sanitaria ante el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales) y podrá incluir en una misma solicitud todas las especies que desee, destinadas a un mismo vapor, siempre que en total no exceda de los MIL QUINIENTOS (1.500) kilogramos. Se extenderá únicamente el certificado destinado a las autoridades aduaneras.

CAPITULO IX

DE LAS INSPECCIONES Y OTORGAMIENTO DEL CERTIFICADO FITOSANITARIO

43.- La solicitud de inspección de la fruta con destino a la exportación, a los efectos del otorgamiento del Certificado Fitosanitario deberá presentarse en los lugares de embarque, ante el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales), en

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

formularios que dicha repartición proveerá y con una anticipación mínima de CUATRO (4) horas a la iniciación del embarque. Corresponderá una solicitud por cada especie cuya exportación se tramite. En todos los casos en las solicitudes de inspección deberán consignarse el o los grados de selección a embarcarse. En manzanas y peras se procederá conforme a lo establecido en la Resolución nº 70 del 23 de febrero de 1982, reglamentaria del Decreto nº 2712 del 23 de octubre de 1979.

44.- La presentación de la solicitud mencionada en el apartado 43, estará a cargo de un exportador o de un Despachante de Aduana, y deberá efectuarse en días hábiles, durante el horario establecido para la Administración Pública o con CUATRO (4) horas de anticipación a la iniciación del embarque, para los días no laborables.

45.- Las solicitudes de inspección para fruta preenfriada, además de los datos reglamentarios, deberán contener el o los números y color de los sellos-clave que amparan la partida a exportar. El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL por intermedio del Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales, dará la conformidad pertinente para que dichos sellos-clave puedan ser inspeccionados.

Exceptúase de dicha obligatoriedad, cuando el preenfriamiento tenga lugar en la zona de producción y la fruta sea transportada directamente de ésta hasta el lugar de su embarque.

46.- Toda partida de fruta fresca que se presente a inspección en los lugares de embarque, deberá ir acompañada por un formulario denominado "Remito de Embarque", que será confeccionado en el lugar de empaque, o bien, en el frigorífico donde se encuentra depositada, de acuerdo con un facsímil que proporcionará el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) en el que se especificará la cantidad de envases por: especie, variedad, procedencia, marca, grado de selección, sello-clave, modalidad de empaque y tipo de envase. El "Remito de Embarque" será entregado

por el Despachante de Aduana o por el exportador o bien, por la persona encargada del embarque, en original y duplicado al inspector actuante. Inmediatamente de embarcada la mercadería, el duplicado debidamente firmado por el inspector, en prueba de conformidad del embarque, será devuelto a la persona que lo entregó; el original será retenido por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales). En ningún caso serán inspeccionadas las partidas que no estén documentadas por el "Remito de Embarque".

47.- No se procederá a la inspección de partida alguna de fruta sin que el inspector cuente con la correspondiente solicitud de inspección, cumplimentada de acuerdo a las condiciones establecidas en los apartados 43, 44 y 45.

48.- El juicio sobre los defectos, daños, lesiones y/o enfermedades se formará teniendo en cuenta la intensidad y gravedad de los mismos y su influencia respecto de las condiciones generales de la mercadería y conservación, en relación con las tolerancias admitidas para cada una de las especies reglamentadas. A tal efecto, se inspeccionarán eligiendo al azar un número de envases, que serán como mínimo TRES (3), de la totalidad de la partida que se presente a inspección.

De cada uno de los envases, se tomará un número adecuado de frutas, para establecer el porcentaje de unidades, o bien, el porcentaje en peso de las frutas que no reúnan las condiciones exigidas.

El valor medio de los porcentajes obtenidos será aplicado a toda la partida.

Se entiende por partida un determinado número de envases, cuya identificación concuerde totalmente con respecto a: especie, variedad, procedencia, marca, sello-clave, color del sello-clave, grado de selección, tipo de envase, modalidad de empaque, tratamientos que mejoren su presentación y/o conservación.

49.- Inspeccionada la fruta y dada su conformidad para su embarque, como así

también, habiendo cumplido el exportador con los demás requisitos, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales) otorgará el correspondiente CERTIFICADO FITOSANITARIO, conforme a las normas establecidas por la Convención Internacional de Roma de 1951. En el caso en que no se hubiere concretado la exportación de la fruta, las solicitudes de inspección no podrán trasladarse para amparar otros embarques, correspondiendo en consecuencia su anulación.

50.- El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales) al extender el CERTIFICADO FITOSANITARIO a que hace referencia el apartado 49, consignará el o los grados de selección que componen la partida, sin especificar la cantidad de envases de cada una de ellos.

Cuando el CERTIFICADO FITOSANITARIO ampare una partida preenfriada, se deberá consignar en el mismo, la temperatura promedio que presentó la fruta al momento de ser inspeccionada para su embarque.

CAPITULO X

DEL CERTIFICADO COMERCIAL

51.- La DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), otorgará a requerimiento de los interesados, un Certificado Comercial, con el detalle de las características de cada partida que exporten.

52.- A los efectos del otorgamiento del Certificado Comercial, los interesados deberán presentar una solicitud por cada especie y partida en formularios que proveerá la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, por intermedio del Departamento de Frutas y Hortalizas. La cantidad de envases de cada especie y variedad por grado de selección y tamaño, se harán constar en el mencionado certificado bajo la exclusiva responsabilidad del solicitante.

CAPITULO XI

DE LOS RECHAZOS

53.- Procederá el rechazo de las partidas de frutas en los siguientes casos:

a) Cuando las partidas de frutas preparadas con destino a la exportación o mercado interno, no se ajusten a las prescripciones establecidas en la presente reglamentación.

b) Cuando las partidas muestren en sus envases, señales de adulteración de cualquiera de los sellos reglamentarios producidos por raspaduras, o bien, por el lavado de los mismos mediante el empleo de substancias químicas u otras.

c) Cuando las partidas muestren envases con rótulos superpuestos y no se hayan cumplido los recaudos establecidos en el apartado 26.

d) Cuando se observen en las partidas, envases sucios, deteriorados, rotos o mojados. En tal caso, corresponderá la separación de las unidades en tales condiciones.

e) Cuando se observen envases con muestras evidentes de haber sido reempacados para proceder al repaso de la fruta contenida, desvirtuando su primitiva identificación, salvo lo establecido en el apartado 27.

54.- Efectuado el rechazo de una partida de fruta, se procederá de la siguiente manera:

a) Cuando el rechazo corresponda a una partida empacada e identificada para la exportación, se la descalificará a los grados COMUN o ECONOMICO, según la especie que se trate, siempre que responda a las exigencias de alguno de estos grados.

A tal efecto, se procederá a eliminar todos los sellos que individualizan el grado rechazado y colocar el sello que corresponda y cruzando el rótulo y cabezal opuesto con el sello MERCADO INTERNO. En el caso de no corresponder a ninguno de los grados mencionados para mercado interno, procederá el comiso y retiro de la venta para el consumo al estado fres

co, dándole otro destino bajo control oficial. La leyenda MERCADO INTERNO del sello aludido deberá estamparse en forma indeleble y en letras no inferiores a VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de altura, excepto en los casos en que el contenido neto de los envases sea de CINCO (5) kilogramos o menor, la altura no deberá ser inferior a DIEZ MILIMETROS (10 mm.)

b) Asimismo corresponderá el estampado de la leyenda MERCADO INTERNO, en ambos cabezales de todos los envases componentes de una partida rechazada por no observar en el momento de su embarque las temperaturas mínimas establecidas en el apartado 37.

c) Cuando el rechazo corresponda a una partida empacada e identificada para el mercado interno, el propietario de la misma podrá optar por la reselección o en su defecto, el comiso o retiro de la venta para el consumo al estado fresco, dándole otro destino bajo control oficial.

En todos los otros aspectos, se procederá de acuerdo con lo establecido en los apartados 53 y 58.

55.- El inspector actuante deberá identificar los cajones por él revisados de la partida motivo de rechazo, de tal forma que dichos envases puedan ser reinspeccionados por los integrantes del TRIBUNAL TECNICO DE APELACION, en caso de solicitarse la actuación del mismo.

56.- Corresponderá la suspensión transitoria del embarque, y el retiro del camión, vagón, etc., del lugar de su descarga, cuando la mezcla de sellos-clave y/o variedades de partidas aprobadas con las rechazadas por la inspección, hagan difícil la tarea de su separación. Efectuada dicha separación, fuera del lugar de carga, podrán reingresar las partidas aprobadas para su embarque.

El Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales, dependiente del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL, podrá autorizar la presentación a inspección de una misma partida (apartado 48) que haya sido depositada en un frigorífico o cámara distinta de aquél o aquellas de interna-

ción del resto de la partida, cuando se trate exclusivamente de rechazos por madurez, siempre que se justifique debidamente que se trata de la misma partida que fuera depositada en forma fraccionada en más de un frigorífico o cámara y atribuirle la madurez a un inadecuado suministro de frío.

57.- Cuando mediare el rechazo de una partida, en ningún caso se procederá a su remarcación con otro grado de selección, ni color de sello-clave, salvo el caso previsto en los apartados 27 y 54.

58.- El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales) registrará los rechazos de las partidas de frutas que tengan lugar en puertos o lugares de embarque, y el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) los que se produjeran en locales de empaque, mercados de concentración, establecimientos frigoríficos, estaciones ferroviarias, y cualquier otro sitio en donde se realicen inspecciones de todo tipo de partidas de frutas, ya sean acondicionadas para el mercado interno como para el externo.

En los correspondientes Registros de Rechazos, se harán constar todos los datos necesarios que posibiliten la identificación de las partidas rechazadas, como así también el lugar del rechazo, causas del mismo y nombre del inspector actuante.

CAPITULO XII

DEL TRIBUNAL TECNICO DE APELACION

59.- Cuando los inspectores actuantes rechacen partidas de frutas, los interesados, podrán solicitar reconsideración de tales medidas interponiendo el pedido dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de producido el rechazo, en escrito dirigido al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales o Departamento de Fiscalización Fitosanitaria) o al SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hor

talizas) o a las Delegaciones Agrícolas del interior del país, dependientes de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, según corresponda, a fin de que constituya un Tribunal Técnico de Apelación.

60.- El Tribunal Técnico de Apelación estará integrado por TRES (3) técnicos ingenieros agrónomos. Dos de ellos serán designados por alguno de los organismos mencionados en el apartado 59.

El tercero será nominado por el interesado recurrente, el cual será citado con una antelación mínima de DOS (2) horas a la fijada para la reunión del Tribunal Técnico de Apelación.

Si transcurridos QUINCE (15) minutos de la hora establecida para la reunión, el representante del interesado no se hiciera presente, el Tribunal se integrará con un tercer miembro oficial. En igual forma se integrará si el interesado no designara representante.

61.- El TRIBUNAL TECNICO DE APELACION se constituirá dentro de las VEINTICUATRO (24) horas de solicitada su intervención.

62.- El TRIBUNAL TECNICO DE APELACION asentará sus resoluciones en actas que se registrarán en libros habilitados al efecto, que quedarán en custodia en el respectivo organismo interviniente.

Además, producirá un informe, calificando, en función de la actuación que le cupo al Tribunal, si el pedido de su integración era razonable.

CAPITULO XIII

DE LAS INFRACCIONES

63.- Comprobada cualquier tipo de infracción a la presente reglamentación, el funcionario actuante procederá a redactar un acta por cuadruplicado, la que deberá tener una relación circunstanciada de los hechos motivo de la infracción.

64.- Cuando lo que motiva la infracción, es una partida de fruta, se redactará un acta de infracción e intervención de la misma, consignando la siguiente información: lugar, fecha y hora de intervención; nombre, do

micilio y documento de identidad del propietario o tenedor de la mercadería; especie, variedad y grado de selección, número y color del sello-clave o número del local de empaque habilitado, marca, cantidad y tipo de envase; causas de la infracción, indicando porcentaje de cada uno de los defectos; lugar donde queda depositada la mercadería e identificación completa del depositario designado, quien, en prueba de tal designación, firmará el acta.

Además del depositario, firmarán el acta, el inspector actuante y el tenedor de la mercadería o testigo hábil, adoptando el funcionario los recaudos establecidos en el apartado 55.

65.- Los rechazos realizados a costado de vapor o lugares de embarque, darán motivo para redactar un acta de infracción e intervención a los efectos de cumplimentar lo establecido en el apartado 66. Las actas de referencia serán luego remitidas al SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) para su diligenciamiento.

66.- La intervención a que se hace referencia en los apartados 64 y 65 persistirá hasta tanto se haya dado cumplimiento a cualquiera de los requisitos que se detallan a continuación:

a) Cuando el interesado coloque la mercadería en condiciones reglamentarias, de acuerdo a las instrucciones impartidas por el inspector actuante.

b) Cuando el interesado estampe inmediatamente después del rechazo el sello "MERCADO INTERNO" a que hace referencia el apartado 54, en ambos cabezales de todos los envases componentes de la partida.

c) Cuando el interesado estampe el sello "MERCADO INTERNO", luego de haber sido ratificado el rechazo del inspector por el Tribunal Técnico de Apelación.

d) En los casos de que el Tribunal Técnico de Apelación rectifique el fallo del inspector actuante.

67.- Habiéndose dado cumplimiento a cualquiera de los requisitos señalados en el apartado 66, se procederá al levantamiento de la intervención de las partidas rechazadas, mediante acta confeccionada por triplicado, que será firmada por el inspector o funcionario interviniente, quien entregará una copia a la persona en cuyo poder se encuentre la mercadería.

68.- Los productores, empacadores, exportadores, despachantes de aduana, empresas de estibaje, establecimientos frigoríficos, transportistas, locatarios de mercados, y cualquier otra persona o entidad relacionada con la actividad comercializadora de frutas frescas para la exportación o para el mercado interno, que por cualquier razón se nieguen u opongan de hecho a facilitar o permitir la realización de las inspecciones dispuestas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales y Departamento de Fiscalización Fitosanitaria) o por el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) como aquellos que infrinjan las disposiciones de la presente reglamentación, serán sancionados conforme a lo dispuesto por el artículo 6º del Decreto-Ley nº 9.244/63.

69.- Todas las personas, entidades o sociedades intervinientes en cualquiera de las etapas que comprende la exportación de frutas frescas, inclusive las empresas de estibaje, deberán respetar y acatar las resoluciones de los inspectores actuantes, en todos los actos inherentes al cometido de sus funciones específicas. La falta de acatamiento a dichas resoluciones implica una infracción que será sancionada de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 63.

70.- A los efectos de lo enunciado en los apartados 68 y 69, todas las infracciones que constaten los inspectores actuantes deberán ser documentadas mediante la confección de actas en las que se consignarán todos los datos que permitan una correcta identificación de la partida como así del propietario, exportador, empacador, tenedor, etc., que de una ma

nera u otra estén vinculados a la mercadería en infracción.

CAPITULO XIV

ANANA (Ananas comosus)

71.- ENVASES: Se utilizarán para esta especie los envases números 25, 26 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

72.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de las frutas en los envases.

a) Cuando se empaquen sin hijuelos o brotes ni brácteas, los ananáes deberán acondicionarse en los envases con viruta u otro material inerte similar que evite el deterioro de los mismos por golpes o inadecuado manipuleo.

b) Cuando se empaquen con hijuelos o brotes (apartado 322 (18)) o brácteas, será optativo el uso de viruta u otro material similar dentro de los envases.

Será optativo revestir las paredes de los envases, fondo y parte interior de la tapa con papel corrugado.

73.- Los ananáes podrán empacarse con o sin hijuelos o brotes; cuando se empaquen sin hijuelos deberá tratarse la superficie afectada por su eliminación con sustancias que eviten el deterioro de los mismos por putrefacción o la acción perjudicial de microorganismos. Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan.

74.- La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada - (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), con corona (322, 17), ser de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3) y podredumbre (323, 4).

75.- Grados de selección para la exportación y mercado interno:

A - SUPERIOR.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de ananáes que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente, o en conjunto, el CINCO POR CIENTO (5%) de la superficie total de los mismos.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de ananáes con lesiones de distinto origen y/o sin "corona" y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto, del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades.

B - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de ananáes que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente, o en conjunto, el DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie total de los mismos.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de ananáes con lesiones de distinto origen y/o sin "corona" y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto, del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades.

76.- Grado de selección exclusivamente para mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de ananáes que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente, o en conjunto, el QUINCE POR CIENTO (15%) de la superficie total de los mismos.

b) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de ananáes con lesiones

de distinto origen y/o sin "corona" y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto, del VEINTE POR CIENTO (20%) de unidades.

77.- En los grados de exportación no se admitirá ninguna tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas. En el grado exclusivamente de mercado interno no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3%) de frutas con principio de podredumbre o putrefactas.

Los ananáes que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados se considerarán de descarte y no podrán ser tamañados, empacados ni identificados para ser comercializados para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

78.- MANCHAS. No se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: superficie del CINCO POR CIENTO (5%) individual o en conjunto.GRADO ELEGIDO: superficie del DIEZ POR CIENTO (10%) individual o en conjunto.

GRADO COMUN: superficie del QUINCE POR CIENTO (15%) individual o en conjunto.

CAPITULO XV

BANANA (Musa sp)

79.- ENVASES: Se utilizarán para la exportación y el mercado interno de esta especie, los envases números 27 y 28, cuyos contenidos netos serán de VEINTE (20) kilogramos, con una tolerancia del DOS POR CIENTO (2%) en menos y DIEZ POR CIENTO (10%) en más, y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

80.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de

la fruta en los envases.

a) Los envases deberán revestirse interiormente con material de empaque apropiado, el que también protegerá a la fruta de la parte superior (vista).

b) Las bananas, ya sean destinadas al mercado externo o interno deberán acondicionarse en "manos" o "pencas" (322, 21). Estas llenarán la capacidad total del envase, con la compresión necesaria para evitar el movimiento del contenido. No se permitirá la presencia de frutas sueltas con excepción del grado de selección COMUN (88).

81.- Los envases deberán marcarse con el peso neto que contengan, debiendo consignarse además, debajo de la inscripción aludida, el tamaño correspondiente.

82.- TAMAÑOS.

GRANDES: cuando los "dedos" (322,22), pertenecientes a una "mano" o "penca" posean una longitud mayor de CIENTO OCHENTA MILIMETROS (180 mm.); MEDIANAS: con una longitud de CIENTO OCHENTA MILIMETROS (180 mm.) a CIENTO CINCUENTA MILIMETROS (150 mm.); CHICAS: de CIENTO CUARENTA Y NUEVE MILIMETROS (149 mm.) a CIENTO TREINTA MILIMETROS (130 mm.).

Para los tamaños mencionados precedentemente, se establecen CUATRO (4) grados de desarrollo o engrosamiento de las frutas: 3/4 delgadas, 3/4 medianas, 3/4 llenas y llenas o redondas. Este último, sólo podrá destinarse al mercado interno (grado de selección COMUN). Se considerarán bananas delgadas, medianas, y llenas o redondas, aquéllas cuyo diámetro mayor no sea inferior a VEINTICINCO MILIMETROS (25 mm.), TREINTA MILIMETROS (30 mm.) y TREINTA Y CINCO MILIMETROS (35 mm.), respectivamente.

83.- Las bananas se empacarán en las zonas de producción al estado "verde", debiendo registrar su pulpa desde la cosecha hasta el momento de su despacho a plaza o exportación, una temperatura no mayor de 22°C ni menor de 16°C.

84.- Para la exportación, el estado "verde" de la fruta se adecuará a la dis

tancia de los mercados y/o momento previsto de su consumo. Las bananas que se comercialicen en el mercado interno deberán previamente ser "maduradas" (322, 23).

85.- Las "manos" deberán estar libres de restos florales, máculas u otro material extraño. Las bananas destinadas a la exportación, deberán ser lavadas con agua limpia y posteriormente tratadas en forma sucesiva, por un fungicida y por inmersión en una emulsión cerosa, ambos productos aprobados por el MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y MEDIO AMBIENTE, comunicándose lo respectivo al SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas). Para las bananas que se destinen al mercado interno, este tratamiento será optativo.

86.- La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322,6) en "manos" (322, 21), de tamaño uniforme (322, 8), de color verde (322, 10), y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3), podredumbre (323, 4), y machucamiento (323, 7).

87.- Grados de selección para la exportación y mercado interno:

A - SUPERIOR.

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de bananas que no estén bien formadas y/o con manchas no características de la variedad.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de bananas con lesiones de distinto origen y/o enfermedades y/o heridas cicatrizadas y/o rozaduras y/o machucadas. Las heridas no podrán exceder del UNO POR CIENTO (1%) de la superficie total de cada fruta.

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de bananas que difieran del tamaño especificado.

VH. -

El total o cualquiera de los defectos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto, del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de unidades.

No se aceptará ninguna tolerancia en bananas sueltas.

B - ELEGIDO.

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de bananas que no estén bien formadas y/o con manchas no características de la variedad.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de bananas con lesiones de distinto origen y/o enfermedades y/o heridas cicatrizadas y/o rozaduras y/o machucadas. Las heridas no podrán exceder del TRES POR CIENTO (3%) de la superficie total de cada fruta.

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de bananas que difieran del tamaño especificado.

El total o cualquiera de los defectos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c), no podrán exceder en conjunto, del QUINCE POR CIENTO (15%) en peso de unidades.

No se aceptará ninguna tolerancia en bananas sueltas.

88.- Grado de selección exclusivamente para mercado interno:

A - COMUN.

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) en peso de bananas que no estén bien formadas y/o con manchas no características de la variedad.

b) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) en peso de bananas con lesiones de distinto origen y/o enfermedades y/o heridas cicatrizadas y/o rozaduras y/o machucadas. Las heridas no podrán exceder del OCHO POR CIENTO (8%) de la superficie total de cada fruta.

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) en peso de bananas que

difieran del tamaño especificado.

d) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de bananas sueltas.

El total de los defectos o cualquiera de ellos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b), c) y d) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) en peso de unidades.

89.- En los grados SUPERIOR y ELEGIDO no se admitirá ninguna tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas.

En el grado COMUN, se permitirá hasta el DOS POR CIENTO (2%) en peso de unidades en esas condiciones.

90.- En los grados SUPERIOR y ELEGIDO, cuando se trate de frutas de tamaño mediano, sólo se aceptará dentro de las tolerancias especificadas, fruta de tamaño grande y viceversa.

En el grado COMUN, para un determinado tamaño, se admitirá fruta de los otros dos reglamentados, respetando las tolerancias. De esta manera, el contenido de un envase clasificado en el grado COMUN, podrá presentar bananas grandes, medianas y chicas.

CAPITULO XVI

CEREZA (Prunus avium)

91.- ENVASES: Se utilizarán para la exportación y el mercado interno de esta especie, los envases números 1, 2, 3, 4, 17 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas). El envase nº 3 llevará CUATRO (4) cajitas o cubetas de DOS (2) kilogramos cada una, o SEIS (6) bolsitas de celofán o polietileno de UN (1) kilogramo cada una, o bien DIEZ (10) bolsitas de MEDIO (½) kilogramo. El envase nº 17 contendrá OCHO (8) bolsitas de UN (1) kilogramo cada una.

Para el mercado interno se permitirá, además, el empleo de otros envases actualmente en uso, mientras no se proceda a su reglamentación.

92.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse los distintos materiales pa-

ra el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Los envases serán forrados interiormente con papel impermeable y llevarán, debajo de la tapa y en el fondo, cartón canaleta o viruta y una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta.

b) Cuando la fruta se empaque en cajitas o cubetas, éstas serán forradas interiormente con papel impermeable y los envases que la contengan llevarán debajo de la tapa, cartón canaleta o viruta y una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta.

c) Las bolsitas deberán acondicionarse dentro de los envases con viruta.

93.- Las cerezas podrán ser empacadas por camadas o sin guardar ordenación alguna (a granel). Asimismo, podrán presentarse formando una o dos camadas en la parte superior del envase y el resto a granel. Los envases deberán marcarse con el peso neto que contengan.

94.- La fruta de esta especie que se empaque, deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322,4), seca (322, 5), limpia (322, 6), con pedúnculo (322, 7), de tamaño uniforme (322,8), de buen color (322, 10), y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3), podredumbre (323, 4), heridas (323, 5), y granizo (323, 12).

95.- Grados de selección para la exportación y el mercado interno:

A - SUPERIOR.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de cerezas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o falta de color típico y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 99, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del DOS POR CIENTO (2%) en peso de cerezas con lesio

nes de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido en el apartado 100, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder en conjunto del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de cerezas.

B - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de cerezas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o falta del color típico y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 99, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior. Respecto a manchas, no se aceptará en conjunto más del VEINTE POR CIENTO (20%) en peso de cerezas manchadas.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de cerezas con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 100, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior. Respecto a granizo no se aceptará en conjunto más del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de cerezas afectadas.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder en conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de cerezas.

96.- Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) en peso de cerezas que

no estén bien formadas, siempre que pueda identificarse la variedad, permitiéndose dentro de ese porcentaje hasta un CINCO POR CIENTO (5%) en peso de cerezas muy deformadas y/o "mellizas".

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) en peso de cerezas que difieran de la uniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de lo admitido en el apartado 99, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior.

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de cerezas con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 100, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior.

El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) en peso de cerezas.

B - ECONOMICO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCUENTA POR CIENTO (50%) en peso de cerezas que no estén bien formadas, siempre que pueda identificarse la variedad, permitiéndose dentro de este porcentaje hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de cerezas muy deformadas y/o "mellizas".

b) Hasta un máximo del CUARENTA POR CIENTO (40%) en peso de cerezas que difieran de la uniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de lo admitido en el apartado 99.

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) en peso de cerezas con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 100.

El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del CINCUENTA POR CIENTO (50%) en peso de cerezas.

97.- En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será, como máximo del MEDIO POR CIENTO (½ %) en peso como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de cerezas, por envase individualmente considerado. Asimismo no se admitirá más del DOS POR CIENTO (2%) en peso de cerezas que excedan la madurez apropiada.

Para los grados exclusivamente de mercado interno, no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) en peso de cerezas con principio de podredumbre o putrefactas. Asimismo no se admitirá más del TRES POR CIENTO (3%) en peso de cerezas que excedan de la madurez apropiada.

Para todos los grados de selección, la tolerancia de frutas que no hayan alcanzado el grado de madurez apropiado, no podrá exceder del DOS POR CIENTO (2%).

98.- Las cerezas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o cualquier otro uso que no sea aquél.

99.- MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.

GRADO ELEGIDO: Alargada; mayor de CINCO MILIMETROS (5 mm.); superficie mayor de CINCO MILIMETROS CUADRADOS (5 mm2.).

GRADO COMUN: superficie mayor de QUINCE MILIMETROS CUADRADOS (15 mm2.).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de TREINTA MILIMETROS CUADRADOS (30 mm2.).

Las manchas alargadas no se acumulan dentro de la superficie total admitida.

No serán consideradas como manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades del cáliz y pedúnculo, siempre que no excedan de su límite.

En los grados ELEGIDO, COMUN y ECONOMICO, no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individualmente, o en conjunto, no excedan de UN MILIMETRO CUADRADO (1 mm2.).

100.- GRANIZO: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.

GRADO ELEGIDO: más de UNA (1) pequeña lesión.

GRADO COMUN: más de DOS (2) pequeñas lesiones.

GRADO ECONOMICO: con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de DIEZ MILIMETROS CUADRADOS (10 mm2.).

Se considerará "pequeña lesión" aquella cuyo diámetro no exceda de UN MILIMETRO (1 mm.) y presente una ligera depresión cicatrizada.

CAPITULO XVII

CIRUELA (Prunus doméstica)

101.- ENVASES: Se utilizarán para la exportación y mercado interno de esta especie los envases números 3, 5, 6 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

El envase nº 3 podrá utilizarse para el empaque por camadas o llevar CUATRO (4) cajitas o cubetas de DOS (2) kilogramos neto cada una, o bien SEIS (6) bolsitas de celofán o polietileno de UN (1) kilogramo cada una. Este envase podrá llevar en su interior dos tablas ensambladas en cruz que, aseguradas en los costados y cabezales dividan el mismo en CUATRO (4) compartimientos.

Para el mercado interno se permitirá, además, el empleo de otros envases actualmente en uso, mientras no se proceda a su reglamentación.

102.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Las ciruelas podrán ser o no envueltas individualmente en papel sulfito aceitado.

b) Cuando la fruta se envuelva individualmente, los envases serán forrados interiormente en los costados con papel sulfito y llevarán, debajo de la tapa y en el fondo, cartón canaleta o viruta.

c) Cuando la fruta se empaque por camadas sin envoltura individual los envases serán forrados interiormente con papel impermeable y llevarán, debajo de la tapa y en el fondo, cartón canaleta o viruta y una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta. Las camadas deberán separarse unas de las otras con hojas de papel impermeable.

d) Las cajitas y cubetas serán forradas interiormente con papel impermeable, cuando la fruta no lleve envoltura individual, y los envases que las contengan llevarán, debajo de la tapa, cartón canaleta o viruta y una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta.

e) Cuando en el empaque se utilicen bandejas de pulpa moldeada, las frutas podrán ser o no envueltas individualmente, siendo optativo forrar interiormente los envases con papel sulfito, y colocar cartones canaleta.

f) El papel sulfito que se emplee para forrar interiormente los envases podrá ser reemplazado por cartón canaleta u hojas o bolsas de polietileno.

g) Las bolsitas deberán acondicionarse dentro de los envases, con viruta.

103.- En el envase nº 3, cuando las ciruelas se empaquen por camadas, deberá emplearse el sistema de "empaque americano" es decir, en número igual de unidades por camada alternada. En las cajitas y cubetas, podrán empacarse o no por camadas.

104.- Los envases deberán marcarse con el peso neto que contengan, siendo optativo consignar el número de unidades.

En el tamaño de las unidades de un envase no podrá existir una diferencia

mayor de CINCO MILIMETROS (5 mm.) en su diámetro transversal.

105.- La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), de tamaño uniforme (322, 8), de buen color (322, 10), y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3), podredumbre (323, 4), heridas (323, 5), machucamientos (323, 7), y granizo (323, 12).

106.- Grados de selección para la exportación y mercado interno:

A - SUPERIOR.

Se admitirán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme, con manchas que no excedan de la superficie admitida en el apartado 110, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del DOS POR CIENTO (2%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido en el apartado 111, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior.

Respecto a granizo, no se aceptará en conjunto más del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades afectadas.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades, en conjunto.

B - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que

excedan de la superficie admitida en el apartado 110 pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 111, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder en conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades.

107.- Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de frutas que no estén bien formadas, siempre que pueda identificarse la variedad, permitiéndose dentro de este porcentaje hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de unidades muy deformadas y UNO POR CIENTO (1%) de "mellizas".

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de frutas que difieran de la uniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de lo admitido en el apartado 110, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 111, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c), no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

B - ECONOMICO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de frutas que no estén bien formadas, siempre que pueda identificarse la variedad, permitiéndose dentro de este porcentaje hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades muy deformadas y un DOS POR CIENTO (2%) de "mellizas".

b) Hasta un máximo del CUARENTA POR CIENTO (40%) de frutas que difieran de la uniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de lo admitido en el apartado 110.

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 111.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de unidades.

108.- En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefacción será como máximo del MEDIO POR CIENTO (½%) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas por envase, individualmente considerado. Asimismo no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de unidades que excedan de la madurez apropiada.

Para los grados, exclusivamente de mercado interno, no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de frutas, con principio de podredumbre o putrefactas.

Asimismo no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3%) de unidades que excedan de la madurez apropiada.

Para todos los grados de selección, la tolerancia de frutas que no hayan alcanzado el grado de madurez apropiado, no podrá exceder del DOS

POR CIENTO (2%).

109.- Las frutas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas para ser comercializadas, para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

110.- MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: Alargada: mayor de CINCO MILIMETROS (5 mm.); superficie mayor de VEINTICINCO MILIMETROS CUADRADOS (25 mm2.).

GRADO ELEGIDO: Alargada: mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm.); superficie mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm2.).

GRADO COMUN: superficie mayor de CIEN MILIMETROS CUADRADOS (100 mm2.).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de TRESCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (300 mm2.).

Las manchas alargadas no se acumulan dentro de la superficie total admitida.

No serán consideradas como manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades del cáliz y pedúnculo, siempre que no excedan de su límite.

En los grados ELEGIDO, COMUN y ECONOMICO, no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individual, o en conjunto, no exceda de CINCO MILIMETROS CUADRADOS (5 mm2.).

111.- GRANIZO: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.

GRADO ELEGIDO: las unidades que tengan más de UNA (1) pequeña lesión.

GRADO COMUN: con una superficie afectada (individual o agregada), mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm2.).

GRADO ECONOMICO: con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de CIEN MILIMETROS CUADRADOS (100 mm2.).

Se considerará "pequeña lesión" en ciruelas, aquellas cuyo diámetro no

exceda de TRES MILIMETROS (3 mm.) y presente una ligera depresión cicatrizada.

CAPITULO XVIII

CHIRIMOYA (Annona cherimolia)

112.- ENVASES: Se utilizará para esta especie el envase nº 23 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

113.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Los envases serán forrados interiormente con papel sulfito, aceitado o no, siendo optativo además revestir el interior de los mismos con cartón corrugado.

b) La fruta podrá ser acondicionada dentro de los envases con viruta de papel, de madera, de celofán o de otro material similar.

114.- Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan o con el peso neto de su contenido.

Las frutas deberán empacarse inmediatamente después de haber sido cosechadas.

115.- La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), de tamaño uniforme (322, 8), encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3), podredumbre (323, 4), machucamientos (323, 7).

116.- Grados de selección para la exportación y mercado interno:

A - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan, individualmente, o en conjunto el DIEZ POR CIENTO (10%) de la

superficie total de las mismas.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del QUINCE POR CIENTO (15 %) de unidades.

B - COMERCIAL.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme con manchas que excedan, individualmente, o en su conjunto el VEINTE POR CIENTO (20%) de la superficie total de las mismas.

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del VEINTE POR CIENTO (20%) de unidades.

117.- Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan, individualmente, o en conjunto el TREINTA POR CIENTO (30%) de la superficie total de las mismas.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la

fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

118.- En los cuatro grados de selección, las tolerancias para frutas con principio de podredumbre y putrefactas será como máximo del MEDIO POR CIENTO (½%) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

119.- Las chirimoyas que no se encuadren en ninguno de los grados mencionados se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas para ser comercializadas en estado fresco.

120.- MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO ELEGIDO: mayor del DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie de cada unidad.

GRADO COMERCIAL: mayor del VEINTE POR CIENTO (20%) de la superficie de cada unidad.

GRADO COMUN: mayor del TREINTA POR CIENTO (30%) de la superficie de cada unidad.

CAPITULO XIX

DAMASCO (Prunus armeniaca)

121.- ENVASES: Se utilizarán para la exportación y el mercado interno de esta especie los envases números 3, 5, 6 y los que en su oportunidad autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas). El envase nº 3 podrá utilizarse para el empaque por camadas o llevar CUATRO (4) cajitas o cubetas de DOS (2) kilogramos neto cada una.

Para el mercado interno se permitirá además, el empleo de otros envases actualmente en uso, mientras no se proceda a su reglamentación.

122.- MATERIALES: Forma en que deberá emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Los damascos podrán ser o no envueltos individualmente con papel sul

fito aceitado.

b) Cuando la fruta se envuelva individualmente, los envases serán forrados interiormente en los costados con papel sulfito y llevarán, debajo de la tapa y en el fondo, cartón canaleta o viruta.

c) Cuando la fruta se empaque por camadas sin envoltura individual los envases serán forrados interiormente con papel impermeable y llevarán, debajo de la tapa y en el fondo, cartón canaleta o viruta, y una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta.

Las camadas deberán separarse unas de las otras por una hoja de papel impermeable, en el caso de que la fruta se destine al mercado externo.

d) Las cajitas o cubetas serán forradas interiormente con papel impermeable; cuando las frutas no lleven envoltura individual, los envases que las contengan llevarán, debajo de la tapa, cartón canaleta o viruta y una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta.

e) Cuando en el empaque se utilicen bandejas de pulpa moldeada, la fruta podrá ser o no envuelta individualmente, siendo optativo forrar interiormente los envases con papel sulfito y colocar los cartones canaleta.

f) El papel sulfito que se emplee para forrar interiormente los envases podrá ser reemplazado por cartón canaleta u hojas o bolsas de polietileno.

123.- En el envase nº 3, cuando los damascos se empaquen por camadas, deberá emplearse el sistema de "empaque americano", es decir, un número igual de unidades por camada alternada. En las cajitas y cubetas, podrán empacarse o no por camadas.

124.- Los envases deberán marcarse con el peso neto que contengan, siendo optativo consignar el número de unidades.

En el tamaño de las unidades de un envase no podrá existir una diferencia mayor de CINCO MILIMETROS (5 mm.) en su diámetro transversal.

125.- La fruta de esta especie que se empaque, deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada

(322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), de tamaño uniforme (322, 8), de buen color (322, 10) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323,2), enfermedades (323, 3), podredumbre (323, 4), heridas (323, 5), machucamientos (323, 7) y granizo (323, 12).

126.- Grados de selección para la exportación y mercado interno:

A - SUPERIOR.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas que no estén bien formadas, y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 130, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del DOS POR CIENTO (2%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de la admitido en el apartado 131, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder en conjunto del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades.

B - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de frutas que no estén bien formadas, y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 130, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que

excedan de lo admitido en el apartado 131, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior.

127.- Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de frutas que no estén bien formadas, siempre que pueda identificarse la variedad, permitiéndose dentro de este porcentaje hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de unidades muy deformadas.

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de frutas que difieran de la uniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de lo admitido en el apartado 130, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior.

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 131, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

B - ECONOMICO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de frutas que no estén bien formadas, siempre que pueda identificarse la variedad, permitiéndose dentro de este porcentaje hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades muy deformadas.

b) Hasta un máximo del CUARENTA POR CIENTO (40%) de frutas que difieran de la uniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de lo admitido

en el apartado 130.

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 131.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de unidades.

128.- En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas, será, como máximo, del MEDIO POR CIENTO (½%) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas por envase, individualmente considerado. Asimismo no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de unidades que excedan de la madurez apropiada.

Para los grados exclusivamente de mercado interno, no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de frutas con principio de podredumbre o putrefactas.

Asimismo no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3%) de unidades que excedan de la madurez apropiada.

Para todos los grados de selección, la tolerancia de frutas que no hayan alcanzado el grado de madurez apropiado, no podrán exceder del DOS POR CIENTO (2%).

129.- Las frutas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

130.- MANCHAS: Se considera defecto en el:

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES
BIBLIOTECA
Dr. Manuel Belgrano

GRADO SUPERIOR: Alargada: mayor de CINCO MILIMETROS (5 mm.); superficie mayor de VEINTICINCO MILIMETROS CUADRADOS (25 mm2.).

GRADO ELEGIDO: Alargada: mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm.); superficie mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm2.).

GRADO COMUN: superficie mayor de CIEN MILIMETROS CUADRADOS (100 mm2.).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de TRESCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (300 mm2.).

Las manchas alargadas no se acumulan dentro de la superficie total admitida.

No serán consideradas como manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades del cáliz y pedúnculo, siempre que no excedan de su límite.

En los grados ELEGIDO, COMUN y ECONOMICO, no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individualmente, o en conjunto, no excedan de CINCO MILIMETROS CUADRADOS (5 mm2.).

131.- GRANIZO: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.

GRADO ELEGIDO: las unidades que tengan más de UNA (1) pequeña lesión.

GRADO COMUN: con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm2.).

GRADO ECONOMICO: con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de CIEN MILIMETROS CUADRADOS (100 mm2.).

Se considerará "pequeña lesión", en damascos, aquella cuyo diámetro no exceda de TRES MILIMETROS (3 mm.) y presente una ligera depresión cicatrizada

CAPITULO XX

DURAZNO (Prunus persica)

132.- ENVASES: Se utilizarán para la exportación y mercado interno de esta especie los envases números 3, 5, 6 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (De-

partamento de Frutas y Hortalizas). El envase nº 3 podrá utilizarse para el empaque por camadas o bien llevar CUATRO (4) cajitas o cubetas de DOS (2) kilogramos neto cada una. Para el mercado interno, se permitirá, además, el empleo de otros envases actualmente en uso, mientras no se proceda a su reglamentación.

133.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Los duraznos podrán ser o no envueltos individualmente con papel sulfito aceitado.

b) Cuando las frutas se envuelvan individualmente, los envases serán forrados interiormente en los costados con papel sulfito y llevarán, debajo de la tapa y en el fondo, cartón canaleta o viruta.

c) Cuando la fruta se empaque por camadas sin envoltura individual, los envases serán forrados interiormente con papel impermeable y llevarán, debajo de la tapa y en el fondo, cartón canaleta o viruta y una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta.

Las camadas deberán separarse una de las otras con una hoja de papel impermeable.

d) Las cajitas o cubetas podrán utilizarse solamente para el empaque de los duraznos de piel lisa (pelones o nectarinas) y serán forrados interiormente con papel impermeable cuando la fruta no lleve envoltura individual y los envases que las contengan llevarán, debajo de la tapa, cartón canaleta o viruta y una hoja de papel impermeable, entre la fruta y la viruta.

e) Cuando en el empaque se utilicen bandejas de pulpa moldeada, la fruta podrá ser o no envuelta individualmente, siendo optativo, forrar interiormente los envases con papel sulfito y colocar los cartones canaleta.

f) El papel sulfito que se emplee para forrar interiormente los envases podrá ser reemplazado por cartón canaleta u hojas o bolsas de polieti-

leno.

134.- En el envase nº 3, cuando los duraznos se empaquen por camadas, deberá emplearse el sistema de "empaque americano", es decir, un número igual de unidades por camada alternada. En las cajitas y cubetas, podrá empacarse o no por camadas.

135.- En todos los envases deberá consignarse el peso neto y las frutas se calibrarán según la escala siguiente:

DIAMETRO		IDENTIFICACION DEL CALIBRE
de 45 mm.	a 50 mm.	0
de más de 50 mm.	a 55 mm.	1
de más de 55 mm.	a 60 mm.	2
de más de 60 mm.	a 65 mm.	3
de más de 65 mm.	a 70 mm.	4
de más de 70 mm.	a 75 mm.	5
de más de 75 mm.	a 80 mm.	6
de más de 80 mm.		7

La calibración es obligatoria para todas las categorías de duraznos.

~~El calibre 0 (de 45 mm. a 50 mm. de diámetro) sólo regirá para el mercado interno, no estando autorizado para la exportación.~~

En el tamaño de la unidad de un envase no podrá existir una diferencia mayor de CINCO MILIMETROS (5 mm.) en su diámetro transversal.

136.- El tamaño mínimo admitido para esta especie será de CUARENTA MILIMETROS (40 mm.) de diámetro, para las variedades que se cosechen entre el 1º de noviembre y el 25 del mismo mes. El de las que se cosechen del 25 de noviembre en adelante, será de más de CINCUENTA MILIMETROS (50 mm.).

137.- La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), de tamaño uniforme (322, 8), de buen color (322, 10), y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen -

(323, 2), enfermedades (323, 3), podredumbre (323, 4), heridas (323, 5), machucamientos (323, 7) y granizo (323, 12).

138.- Grados de selección para la exportación y mercado interno:

A - SUPERIOR.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 142, pero que no superen la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del DOS POR CIENTO (2%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido en el apartado 143, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior.

El total o cualquiera de los defectos admitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder en conjunto del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades.

B - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 142, pero que no superen la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido en el apartado 143, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la

conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder en conjunto del DIEZ POR CIENTO (10 %) de unidades.

139.- Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de frutas que no estén bien formadas, siempre que pueda identificarse la variedad, permitiéndose dentro de este porcentaje hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de unidades muy deformadas.

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de frutas que difieran de la uniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de lo admitido en el apartado 142, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior.

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 143, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c), no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

B - ECONOMICO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de frutas que no estén bien formadas, siempre que pueda identificarse la variedad, permitiéndose dentro de este porcentaje hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades muy deformadas.

b) Hasta un máximo del CUARENTA POR CIENTO (40%) de frutas que difieran

de la uniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de lo admitido en el apartado 142.

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 143.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto, del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de unidades.

140.- En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será, como máximo del MEDIO POR CIENTO ($\frac{1}{2}$%) de unidades, como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas por envase, individualmente considerado. Asimismo, no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de unidades que excedan de la madurez apropiada.

Para los grados exclusivamente de mercado interno no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de frutas con principio de podredumbre o putrefactas. Asimismo no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3%) de unidades que excedan de la madurez apropiada.

En todos los grados de selección, la tolerancia de frutas que no hayan alcanzado el grado de madurez apropiado, no podrá exceder del DOS POR CIENTO (2%).

141.- Las frutas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

142.- MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: Alargada: mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm.); superficie

POL

141

mayor de VEINTICINCO MILIMETROS CUADRADOS (25 mm2.).

GRADO ELEGIDO: Alargada: mayor de VEINTE MILIMETROS (20 mm.); superficie mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm2.).

GRADO COMUN: superficie mayor de DOSCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (200 mm2.).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de CUATROCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (400 mm2).

Las manchas alargadas no se acumulan dentro de la superficie total admitida.

No serán consideradas como manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades del cáliz y pedúnculo, siempre que no excedan de su límite.

En los grados ELEGIDO, COMUN y ECONOMICO, no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individualmente o en conjunto, no excedan de DIEZ MILIMETROS CUADRADOS (10 mm2.).

143.- GRANIZO: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.

GRADO ELEGIDO: las unidades que tengan más de UNA (1) pequeña lesión.

GRADO COMUN: con una superficie afectada (individual o agregada), mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm2.), para los tamaños cuyo peso de la fruta no sea superior de OCHENTA (80) gramos y CIEN MILIMETROS CUADRADOS (100 mm2.) para las que superen los OCHENTA (80) gramos.

GRADO ECONOMICO: con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de CIEN MILIMETROS CUADRADOS (100 mm2.) para los tamaños cuyo peso de la fruta no sea superior de OCHENTA (80) gramos y DOSCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (200 mm2.) para las que superen los OCHENTA (80) gramos.

Se considerará "pequeña lesión" en durazno, aquellas cuyo diámetro no exceda de TRES MILIMETROS (3 mm.) y presente una ligera depresión cicatrizada.

CAPITULO XXI

FRUTILLA (Fragaria sp)

144.- ENVASES: Se utilizarán para la exportación y el mercado interno de esta especie los envases números 1, 4 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas). Las cajitas y/o cubetas de los envases números 1 y 4 podrán confeccionarse con madera, aglomerados, cartón, plásticos u otro tipo de material similar adecuado.

Cuando las frutillas se comercialicen en el mercado interno los envases números 1 y 4, que contengan las cubetas y/o cajitas, podrán hallarse constituídos por un esqueleto de madera de las dimensiones correspondientes a los mismos.

Podrán utilizarse para el empaque de frutillas que se comercialicen en el mercado interno cubetas de cartón, aglomerados, plásticos o material similar adecuados, con o sin tapa del mismo material, de cualquier forma y medida, siempre que el contenido de los mismos responda a los siguientes pesos netos: DOSCIENTOS CINCUENTA (250) gramos, QUINIENTOS (500) gramos y MIL (1.000) gramos. Estas cubetas podrán acondicionarse en líos o esqueletos de madera que contengan DOS (2), CUATRO (4), SEIS (6), OCHO (8) ó DIEZ (10) unidades.

145.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Las cajitas y/o cubetas serán forradas interiormente con papel impermeable, siendo optativo colocar en el fondo y debajo de la tapa de las mismas, cartón canaleta y/o viruta, debiendo ubicarse en este último caso una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta.

146.- Las frutillas podrán ser empacadas por camadas o bien sin guardar ordenación alguna. Asimismo podrán presentarse formando una o dos camadas en la parte superior del envase y el resto sin ordenación alguna.

Los envases deberán marcarse con el peso neto que contengan, debiendo

consignarse además, debajo de éste, el tamaño de la fruta de acuerdo con la siguiente escala:

CHICAS: de DOCE MILIMETROS (12 mm.) a DIECIOCHO MILIMETROS (18 mm.) de diámetro.

MEDIANAS: de más de DIECIOCHO MILIMETROS (18 mm.) a VEINTICUATRO MILIMETROS (24 mm.) de diámetro.

GRANDES: más de VEINTICUATRO MILIMETROS (24 mm.) de diámetro.

Para los grados de exportación el tamaño de la fruta no podrá ser inferior a DIECIOCHO MILIMETROS (18 mm.) de diámetro.

147.- Las frutillas deberán ser empacadas inmediatamente después de haber sido cosechadas.

148.- La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), con cáliz adherido (322, 9), ser de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3) y podredumbre (323, 4).

El color (322, 10), deberá cubrir como mínimo el SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de la superficie total de cada unidad en el grado "SUPERIOR", el SESENTA POR CIENTO (60%) en el grado "ELEGIDO", el CUARENTA POR CIENTO (40%) en el grado "COMUN" y el TREINTA POR CIENTO (30%) en el grado "ECONOMICO".

149.- Grados de selección para la exportación y el mercado interno:

A - SUPERIOR.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de frutillas que no estén bien formadas y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido y/o difieran del tamaño especificado y/o con manchas.

b) Hasta un máximo del DOS POR CIENTO (2%) en peso de frutillas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o sin cáliz adherido,

siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de frutillas.

B - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de frutillas que no estén bien formadas y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los DIEZ MILIMETROS CUADRADOS (10 mm2).

b) Hasta un máximo del DOS POR CIENTO (2%) en peso de frutillas con lesiones de distinto origen y/o enfermedades y/o sin cáliz adherido siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de frutillas.

150.- Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) en peso de frutillas que no estén bien formadas y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los VEINTE MILIMETROS CUADRADOS (20 mm2.).

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de frutillas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o sin cáliz adherido siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del VEINTE POR CIENTO (20%) en peso de frutillas.

B - ECONOMICO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) en peso de frutillas que no estén bien formadas y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los TREINTA MILIMETROS CUADRADOS (30 mm2.).

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de frutillas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades, y/o sin cáliz adherido siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) en peso de frutillas.

151.- En los grados de exportación no se admitirá tolerancia para frutas con principio de putrefacción o putrefactas. Para el mercado interno la tolerancia será como máximo del MEDIO POR CIENTO (½%) en peso de frutillas.

152.- Las frutillas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

153.- MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.

GRADO ELEGIDO: superficie mayor de DIEZ MILIMETROS CUADRADOS (10 mm2.).

GRADO COMUN: superficie mayor de VEINTE MILIMETROS CUADRADOS (20 mm2.).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de TREINTA MILIMETROS CUADRADOS (30 mm2.).

CAPITULO XXII

GRANADA (punica granatum)

154.- ENVASES: Se utilizarán para esta especie los envases números 3, 7 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas). Para el grado de mercado interno podrá suplantarse la tapa de los mismos, por una cubierta de polietileno, plástico similar, papel impermeable o celofán.

155.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Las granadas podrán ser o no envueltas individualmente con papel sulfito aceitado.

b) Cuando la fruta se empaque sin envoltura individual, las camadas deberán separarse unas de las otras con hojas de cartón canaleta o de papel extra crepé (según se establece en el apartado 18 de un mínimo de QUINIENTOS MILIMETROS (500 mm.) de largo por TRESCIENTOS MILIMETROS (300 mm.) de ancho).

c) Los envases deberán forrarse interiormente en sus costados con papel sulfito y llevarán debajo de la tapa y en el fondo cartón canaleta.

d) El papel sulfito que se emplee para forrar interiormente los envases podrá ser reemplazado por cartón canaleta.

e) Cuando se utilice en el empaque el papel extra crepé, deberá estamparse en ambos cabezales, a continuación del grado de selección, la leyenda "empaque crepé", en letras no inferiores a OCHO MILIMETROS (8 mm.) de altura.

156.- Las granadas deberán empacarse por camadas, debiendo emplearse el sistema de "empaque americano", es decir, en número igual de unidades por camada alternada. Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan.

157.- La fruta de esta especie que se empaque, deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada

(322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), ser de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades - (323, 3), y podredumbre (323, 4).

158.- Grados de selección para la exportación y el mercado interno:

A - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades con manchas que excedan una superficie de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm2.).

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de granadas con lesiones de distinto origen y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

B - COMERCIAL.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades con manchas que excedan una superficie de DOSCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (250 mm2.).

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades con lesiones de distinto origen y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto

del VEINTE POR CIENTO (20%) de unidades.

159.- Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CUARENTA POR CIENTO (40%) de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades con manchas que excedan una superficie de TRESCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (350 mm2.).

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades con lesiones de distinto origen y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de unidades.

160.- En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será como máximo del MEDIO POR CIENTO (½%) de unidades, como promedio de la partida, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades por envase individualmente considerado.

Además, no se admitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de unidades que excedan de la madurez apropiada. Para el grado de mercado interno exclusivamente, no se permitirán más del TRES POR CIENTO (3%) de unidades con principio de putrefacción o putrefactas. Asimismo no se permitirán más del TRES POR CIENTO (3%) de unidades que excedan de la madurez apropiada.

En todos los grados de selección, la tolerancia de frutas que no hayan alcanzado el grado de madurez apropiado, no podrá exceder del DOS POR CIENTO (2%).

161.- Las granadas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al es

tado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

162.- MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO ELEGIDO: superficie mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm2.).

GRADO COMERCIAL: superficie mayor de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm2.).

GRADO COMUN: superficie mayor de DOSCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (250 mm2.)

CAPITULO - XXIII

GUAYABA (Psidium guajabo)

163.- ENVASES: Se utilizará para esta especie el envase nº 3 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

164.- MATERIALES: Forma en que deberán ser empleados para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a)-Los envases serán forrados interiormente con papel sulfito, aceitado o no, siendo optativo además revestir el interior de los mismos con cartón corrugado.

b) La fruta podrá ser acondicionada dentro de los envases con viruta de papel, de madera, de celofán o de otro material similar.

165.- Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan o con el peso neto de su contenido.

Las frutas deberán empacarse inmediatamente después de haber sido cosechadas.

166.- La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), heridas (323, 5), lesiones de distinto origen (323, 2), machu

camientos (323, 7), enfermedades (323, 3) y podredumbre (323, 4).

167.- Grados de selección para la exportación y el mercado interno:

A - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie total de las mismas.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

B - COMERCIAL.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto el VEINTE POR CIENTO (20%) de la superficie total de las mismas.

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del VEINTE POR CIENTO (20%) de unidades.

168.- Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de frutas que no estén

Pol

171.-

bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que exceden individualmente o en su conjunto el TREINTA POR CIENTO (30%) de la superficie total de las mismas.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

169.- En los tres grados de selección, las tolerancias para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será como máximo del MEDIO POR CIENTO (½%) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

170.- Las guayabas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas, ni identificadas para ser comercializadas al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

171.- MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO ELEGIDO: toda unidad afectada.

GRADO COMERCIAL: superficie mayor del DIEZ POR CIENTO (10%) de la unidad.

GRADO COMUN: superficie mayor del VEINTE POR CIENTO (20%) de la unidad.

CAPITULO XXIV

GUINDA (Prunus cerasus)

172.- ENVASES: Se utilizarán para la exportación y mercado interno de esta especie, los envases números 1, 2, 3, 4, 17 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

Las cajitas y/o cubetas de los envases números 1 y 4 podrán confeccio-

narse con madera, aglomerados, cartón, plásticos y/u otro tipo de material similar adecuado. Cuando las guindas se comercialicen en el mercado interno los envases 1 y 4, que contengan las cubetas y/o cajitas, podrán hallarse constituídos por un esqueleto de madera de las dimensiones correspondientes a los mismos.

173.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Las cajitas y/o cubetas serán forradas interiormente con papel impermeable, siendo optativo colocar en el fondo y debajo de la tapa de las mismas, cartón canaleta y/o viruta, debiendo colocarse en este último caso una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta.

b) Las bolsitas deberán acondicionarse dentro de los envases con viruta.

174.- Las unidades se empacarán sin guardar ordenación alguna (a granel). Los envases deberán marcarse con el peso neto que contengan, debiendo consignarse, además, debajo de éste el tamaño de la fruta de acuerdo con la siguiente escala:

CHICAS: de CINCO MILIMETROS (5 mm.) a DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de diámetro.

GRANDES: más de DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de diámetro.

El diámetro mínimo a empacarse será de CINCO MILIMETROS (5 mm.).

175.- La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), con pedúnculo (322, 7), de tamaño uniforme (322, 8), de buen color (322, 10) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3), podredumbre (323,4), heridas (323, 5) y granizo (323, 12).

176.- Grados de selección para la exportación y mercado interno:

A - SUPERIOR.

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o manchas que excedan individualmente o en su conjunto los TRES MILIMETROS CUADRADOS (3 mm2.).

b) Hasta un máximo del DOS POR CIENTO (2%) en peso de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo, y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con una pequeña lesión por fruta, producida por granizo.

El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberán afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de unidades.

B - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los OCHO MILIMETROS CUADRADOS (8 mm2.).

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con más de una pequeña lesión por fruta producida por granizo, siempre que la superficie afectada no supere los CINCO MILIMETROS CUADRADOS (5 mm2.).

El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberán afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de guindas.

177.- Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) en peso de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualemnte o en su conjunto los QUINCE MILIMETROS CUADRADOS (15 mm2.).

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con lesiones producidas por granizo que excedan los CINCO MILIMETROS CUADRADOS (5 mm2.).

El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) en peso de unidades.

B - ECONOMICO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCUENTA POR CIENTO (50%) en peso de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los VEINTICINCO MILIMETROS CUADRADOS (25 mm2.).

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) en peso de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con lesiones producidas por granizo que excedan los DIEZ MILIMETROS CUADRADOS (10 mm2.)

El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del CINCUENTA POR CIENTO (50%) en peso de unidades.

178.- En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas, será como máximo del MEDIO POR CIENTO (½%) en peso, como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIEN

TO (5%) en peso de unidades por envase individualmente considerado. Asimismo, no se admitirá más del DOS POR CIENTO (2%) en peso de unidades que excedan la madurez apropiada.

Para los grados exclusivamente de mercado interno, no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) en peso de unidades con principio de podredumbre o putrefactas. Asimismo no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3%) en peso de unidades que excedan de la madurez apropiada.

179.- Las guindas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

180.- MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.

GRADO ELEGIDO: superficie mayor de TRES MILIMETROS CUADRADOS (3 mm2.).

GRADO COMUN: superficie mayor de OCHO MILIMETROS CUADRADOS (8 mm2.).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de QUINCE MILIMETROS CUADRADOS (15 mm2.).

CAPITULO XXV

HIGO (Ficus carica)

181.- ENVASES: Se utilizarán para esta especie los envases números 1, 4 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

182.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Los envases serán forrados interiormente con papel sulfito aceitado, siendo optativo revestir además el interior de los mismos con cartón corrugado (podrán utilizarse las hojas verdes de la planta para el acondicionamiento de la fruta solamente para el mercado interno).

183.- Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan o

con el peso neto del contenido.

Las frutas deberán empacarse inmediatamente después de haber sido cosechadas.

184.- La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), de tamaño uniforme (322, 8), y encontrarse libre de: manchas (323, 1), heridas (323, 5), lesiones de distinto origen (323, 2), machucamiento (323, 7), enfermedades (323, 3) y podredumbre (323, 4).

185.- Grados de selección para la exportación y el mercado interno:

A - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie total de las mismas.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

B - COMERCIAL.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del VEINTE POR CIENTO (20%) de la superficie total de las mismas.

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siem

pre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del VEINTE POR CIENTO (20 %) de unidades.

186.- Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30 %) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del TREINTA POR CIENTO (30 %) de la superficie total de las mismas.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

187.- En los tres grados de selección, las tolerancias para higos con principio de podredumbre o putrefactos será como máximo del MEDIO POR CIENTO (½%) de unidades como promedio pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

188.- Los higos que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañados, empacados ni identificados para ser comercializados para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

189.- MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO ELEGIDO: toda unidad afectada.

GRADO COMERCIAL: superficie mayor del DIEZ POR CIENTO (10%) de la unidad.

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

GRADO COMUN: superficie mayor del VEINTE POR CIENTO (20%) de la unidad.

CAPITULO XXVI

KAKI (Diospyros sp)

190.- ENVASES: Se utilizará para la exportación y mercado interno de esta fruta, el envase nº 3 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas). En los grados de mercado interno podrá suplantarse la tapa del mismo por una cubierta de polietileno, plástico o material similar, papel impermeable o celofán.

191.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases.

a) Los kakis deberán ser envueltos individualmente con papel sulfito aceitado cuando tengan como destino la exportación. Podrá prescindirse de este requisito cuando la fruta se destine a mercado interno.

b) Los envases deberán forrarse interiormente en sus costados, con papel sulfito y llevarán debajo de la tapa y en el fondo, cartón canaleta.

c) El papel sulfito que se emplee para forrar interiormente los envases podrá ser reemplazado por cartón canaleta u hojas o bolsas de polietileno.

192.- Los kakis deberán empacarse por camadas, debiendo emplearse el sistema de "empaque americano", es decir, en número igual de unidades por camada alternada. Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan.

193.- La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322,4), seca (322, 5), limpia (322, 6), con pedúnculo (322, 7), ser de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de:(manchas 323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3) y podredumbre (323, 4).

194.- Grados de selección para la exportación y mercado interno:

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

A - SUPERIOR.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme.

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de unidades con manchas que excedan de una superficie de CIEN MILIMETROS CUADRADOS (100 mm2.).

c) Hasta un máximo del DOS POR CIENTO (2%) de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades.

B - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades con manchas que excedan de una superficie de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm2.).

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

195.- Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTICINO POR CIENTO (25%) de unidades que no

estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades con manchas que excedan de una superficie de TRESCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (350 mm2.).

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades siempre que el total de cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de unidades.

B - ECONOMICO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CUARENTA POR CIENTO (40%) de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades con manchas que excedan una superficie de CUATROCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (450 mm2.).

c) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del CUARENTA POR CIENTO (40%) de unidades.

196.- En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será como máximo del MEDIO POR CIENTO (½%) de unidades como promedio de la partida, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades, por envase individualmente considerado. Además no se admitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de unidades que excedan de la madurez apropiada.

Para los grados exclusivamente de mercado interno, no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3%) de unidades con principio de podredumbre o putrefactas. Asimismo no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3%) de unidades que excedan de la madurez apropiada. Para todos los grados de selección, la tolerancia de frutas que no hayan alcanzado el grado de madurez apropiado, no podrá exceder del TRES POR CIENTO (3%).

197.- Los kakis que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte, y no podrán ser tamañados, empacados ni identificados para ser comercializados para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

198.- MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: superficie mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm2.).

GRADO ELEGIDO: superficie mayor de CIEN MILIMETROS CUADRADOS (100 mm2.).

GRADO COMUN: superficie mayor de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm2.).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de TRESCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (350 mm2.).

CAPITULO XXVII

MAMON (Carica papaya)

199.- ENVASES: Se utilizará para esta especie el envase nº 22 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

200.- MATERIALES: Forma en que deberán ser empleados para el acondicionamiento de la fruta en los envases.

a) Los mamones podrán ser o no envueltos individualmente con papel sulfito aceitado.

b) Los envases serán forrados interiormente con papel sulfito aceita-

do o no, siendo optativo además revestir el interior de los mismos con cartón corrugado.

c) Cuando se destinen al mercado interno, los mamones podrán acondicionarse en bolsas de malla de hilo, algodón, polietileno o material similar, que no transmitan olor ni sabor a la fruta. Estas bolsas podrán ser de cualquier forma y/o medida. En el caso precedente la bolsa llevará un rótulo con las leyendas exigidas por la reglamentación vigente.

d) Para la exportación, las frutas deberán acondicionarse dentro del envase con viruta de papel, madera, celofán o similares y llevará interiormente un revestimiento de papel sulfito aceitado o papel corrugado.

201.- Los mamones deberán empacarse dentro de los SEIS (6) días de haber sido cosechados. Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan.

202.- La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), de tamaño uniforme (322, 8), y encontrarse libre de: manchas (323, 1), heridas (323, 5), lesiones de distinto origen (323, 2), machucamientos (323, 7), enfermedades (323, 3) y podredumbre (323, 4).

203.- Grados de selección para la exportación y el mercado interno:

A - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto, del DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie total de las mismas.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas con lesiones de

distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

B - COMERCIAL.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del VEINTE POR CIENTO (20%) de la superficie total de las mismas.

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del VEINTE POR CIENTO (20%) de unidades.

204.- Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de la superficie total de las mismas.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

205.- En los tres grados de selección, la tolerancia para mamones con principio de putrefacción o putrefactos, será como máximo del MEDIO POR CIENTO (½%) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

206.- Los mamones que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados se considerarán de descarte y no podrán ser tamañados, empacados ni identificados para ser comercializados al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

207.- MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO ELEGIDO: toda unidad afectada.

GRADO COMERCIAL: superficie mayor del DIEZ POR CIENTO (10%) por unidad.

GRADO COMUN: superficie mayor del VEINTE POR CIENTO (20%) por unidad.

CAPITULO XXVIII

MANGO (Mangifera índica)

208.- ENVASES: Se utilizará para esta especie el envase nº 23 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

209.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Los mangos podrán envolverse individualmente con papel sulfito aceitado.

b) Los envases serán forrados interiormente con papel sulfito, aceitado o no, siendo optativo además revestir el interior de los mismos con cartón corrugado. La fruta podrá ser acondicionada dentro de los envases con viruta de papel, de madera, de celofán o de otro material similar.

210.- Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan. Las frutas deberán ser empacadas inmediatamente después de haber sido cosechadas.

211.- La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), heridas (323, 5), lesiones de distinto origen (323, 2) machucamientos (323, 7), enfermedades (323, 3) y podredumbre (323, 4).

212.- Grados de selección para la exportación y mercado interno:

A - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) del total de las mismas.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

B - COMERCIAL.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del VEINTE POR CIENTO (20%) de la superficie total de las mismas.

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del VEINTE POR CIENTO (20%) de unidades.

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

213.- Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del VEINTE POR CIENTO (20%) de la superficie total de las mismas.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

214.- En los tres grados de selección, la tolerancia para mangos con principio de putrefacción o putrefactos será, como máximo, del MEDIO POR CIENTO ($\frac{1}{2}$%) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.-

215.- Los mangos que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados se considerarán de descarte y no podrán ser tamañados, empacados ni identificados para ser comercializados al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

216.- MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO ELEGIDO: toda unidad afectada.

GRADO COMERCIAL: superficie mayor del DIEZ POR CIENTO (10%) por unidad.

GRADO COMUN: superficie mayor del VEINTE POR CIENTO (20%) por unidad.

CAPITULO XXIX

MANZANA (Malus communis)

217.- ENVASES: Se utilizarán para la exportación de esta especie los enva-

ses números: 8, 9, 10, 11, 12 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

Para el mercado interno se permitirá el empleo de los envases actualmente en uso, incluso las bolsas, mientras no se proceda a su reglamentación. Prohíbese la comercialización interna de manzanas empacadas en envases denominados "de retorno".

218.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases.

a) Las manzanas podrán ser o no envueltas individualmente con papel sulfito aceitado.

b) Los envases serán forrados interiormente en los costados con papel sulfito y llevarán debajo de la tapa y en el fondo cartón canaleta.

c) Cuando en el empaque se utilicen bandejas de pulpa moldeada la fruta podrá ser o no envuelta individualmente, siendo optativo forrar interiormente los envases con papel sulfito y colocar los cartones canaleta debajo de la tapa y en el fondo. De no emplearse este último elemento deberá colocarse debajo de la tapa una bandeja invertida.

d) En el envase nº 10, las camadas deberán separarse una de las otras con hojas de cartón corrugado.

e) El papel sulfito que se emplee para forrar interiormente los envases podrá ser reemplazado por cartón canaleta u hojas o bolsas de polietileno.

219.- Las manzanas podrán empacarse en camadas alternadas ("sistema de empaque americano") o superpuestas.

220.- Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan. Para la exportación no se permitirá el empaque de frutas cuyo tamaño sea inferior a SESENTA Y UN MILIMETROS (61 mm.) de diámetro (tamaño 198). En cuanto al mercado interno, se permitirá el empaque hasta el

tamaño de DOSCIENTOS DIECISEIS (216) unidades por envase.

221.- EQUIVALENCIA DE TAMAÑOS Y CALIBRES, EXPRESADOS EN NUMEROS DE UNIDADES Y EN MILIMETROS RESPECTIVAMENTE:

TAMAÑOS (En número de unidades)		CALIBRES (En milímetros)
Envase nº 11 (Telescópico)	Envase nº 8 (Tray-Pack)	
80	80	85
88	88	82
100	100	79
113	113	75,5
125	125	72
138	138	69
150	150	68
162	-.-	66
-.-	163	66
-.-	175	64
180	-.-	62
198	198	61

222.- Los envases números 8, 10 y 11 deberán tener un contenido de VEINTE (20) kilogramos con una tolerancia del DOS POR CIENTO (2%) en menos y DIEZ POR CIENTO (10%) en más.

223.- La fruta de esta especie que se empaque, deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), heridas (323, 5), lesiones producidas por insectos u otras causas (323, 6), machucamientos (323, 7), alteraciones internas de diversos orígenes (323, 8), "Bitter-pit" (323, 9), podredumbre (323, 4) y granizo (323, 12). Con respecto a color (323, 10), se establecen las siguientes exigencias, según el grupo a que pertenezcan las manzanas:

I.- Variedades rojas: Red Delicious, Black Winesap, Blackjon, Glen-

gyle Red, Red Rome Beauty, etc.

II.- Variedades semi-rojas: Jonathan, Delicious, Stayman Winesap, Red Gold, Rome Beauty, King David, etc.

El color deberá cubrir, como mínimo, para:

Variedades rojas		Variedades-semi-rojas	
a) GRADO SUPERIOR	el 70%	a) GRADO SUPERIOR	el 40%
b) GRADO ELEGIDO	el 50%	b) GRADO ELEGIDO	el 30%
c) GRADO COMERCIAL	el 30%	c) GRADO COMERCIAL	el 20%
d) GRADO COMUN	el 20%	d) GRADO COMUN	el 10%
e) GRADO ECONOMICO	el 20%	e) GRADO ECONOMICO	el 10%

de la superficie total de cada unidad.

224.- Grados de selección para la exportación y mercado interno.

A - SUPERIOR.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de manzanas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido para cada grupo.

En cuanto a forma, se exigirá la característica de la variedad.

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de manzanas con manchas que excedan una superficie de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm2.) o una mancha alargada de DIEZ MILIMETROS (10 mm.), no acumulándose ésta dentro de la superficie pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior; y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos ("bicho de cesto") etc.; enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de manzanas que presenten alteraciones internas y/o heridas y/o "Bitter-pit" (es defecto toda unidad afectada de "Bitter-pit") y/o lesiones producidas por granizo que excedan de la tolerancia permitida (es defecto en granizo toda unidad afectada);

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder, en conjunto, del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades.

B - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de manzanas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido para cada grupo. En cuanto a forma, se permitirán pequeñas deformaciones que no se aparten de las características de la variedad.

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de manzanas con manchas que excedan una superficie de CIEN MILIMETROS CUADRADOS (100 mm2.), o una mancha alargada de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) no acumulándose ésta dentro de la de superficie, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior; y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos ("bicho de cesto", etc.) enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de manzanas que presenten alteraciones internas y/o heridas y/o "Bitter-pit" (es defecto toda unidad afectada); y/o lesiones producidas por granizo que excedan de la tolerancia permitida (es defecto en granizo las unidades con más de una pequeña lesión no mayor de CINCO MILIMETROS (5 mm.) de diámetro ligeramente deprimida y cicatrizada).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder, en conjunto, del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

C- COMERCIAL.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de manzanas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido para cada grupo. En cuanto a forma, se admitirá una mayor tolerancia que en el grado ELEGIDO.

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de manzanas con manchas que excedan de una superficie de DOSCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (250 mm2.), o una mancha alargada de CUARENTA MILIMETROS (40 mm.) no acumulándose ésta dentro de la de superficie pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior; y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos ("bicho de cesto", etc.) enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de manzanas que presenten alteraciones internas y/o heridas y/o "Bitter-pit" (es defecto las unidades con más de DOS (2) lesiones de "Bitter-pit") y/o lesiones producidas por granizo que excedan de la tolerancia permitida (es defecto en granizo las unidades con más de TRES (3) pequeñas lesiones, no mayores de CINCO MILIMETROS (5 mm.) de diámetro ligeramente deprimidas y cicatrizadas).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder, en conjunto, del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

225.- Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de manzanas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido para cada grupo. En cuanto a forma, se admitirá una mayor tolerancia que para el grado COMERCIAL.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de manzanas con manchas que excedan una superficie de SEISCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (600 mm2.) y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos ("bicho de cesto", etc.) enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de manzanas que presenten alteraciones internas y/o heridas no cicatrizadas no pudiendo exceder és

tas, una superficie individual o en conjunto, mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm2.) y/o "Bitter-pit" (es defecto las unidades con más de CINCO (5) lesiones de "Bitter-pit").

d) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de manzanas que presenten alteraciones producidas por granizo que excedan la tolerancia permitida (es defecto una superficie afectada, individual o agregada, mayor de CIEN MILIMETROS CUADRADOS (100 mm2.) para los tamaños 162 al 216 y de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm2.) para los tamaños 150 ó mayores.

Las tolerancias admitidas en a), b), c) y d) no podrán exceder, en conjunto, del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

B - ECONOMICO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de manzanas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido para cada grupo. En cuanto a forma, se admitirá una mayor tolerancia que para el grado COMERCIAL.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de manzanas con manchas que excedan una superficie de SEISCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (600 mm2.) y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos ("bicho de cesto", etc.) enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de manzanas que presenten alteraciones internas y/o heridas no cicatrizadas, no pudiendo exceder éstas, una superficie individual o en conjunto, mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm2.) y/o "Bitter-pit" (es defecto las unidades con más de CINCO (5) lesiones de "Bitter-pit").

d) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de manzanas que presenten lesiones producidas por granizo que excedan la tolerancia permitida (es defecto una superficie afectada, individual o agregada mayor de

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

TRESCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (300 mm2.) para los tamaños 152 al 216 y de CUATROCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (450 mm2.) para los tamaños 150 ó mayores.

Las tolerancias admitidas en a), b), c) y d) no podrán exceder, en conjunto, del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

226.- En los CINCO (5) grados, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será, como máximo del MEDIO POR CIENTO (½%) de unidades, como promedio, pero en ningún caso, más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado. Asimismo, no se permitirá más del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades que excedan de la madurez apropiada. La fruta que se exporte debe registrar en el momento del embarque las presiones mínimas que se indican a continuación:

VARIEDAD	PAISES Limítrofes (Libras)	PAISES No limítrofes (Libras)
Blackjon	8	10
Black Winesap	11	12
Delicious	7	10
Glengyle Red	8	11
Golden Delicious	7	10
Granny Smith	11	12
Jonathan	8	10
King David	7	9
Red Delicious	7	10
Rome Beauty	8	10
Stayman Winesap	11	12
Winesap	11	12
Yellow Newtown Pippin	11	12

227.- Las frutas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

228.- Podrán exportarse manzanas a países limítrofes en bodega común, sobre cubierta y corredores o vagones ventilados (apartado 34) excepto Gra-

sil, para el que se permitirán únicamente los envíos a Uruguayana en vagones o automotores ventilados y los previstos en el apartado 229. Las partidas que se remitan al exterior por vía aérea, podrán hacerlo sin la necesidad de viajar en cámaras frigoríficas, pudiendo asimismo prescindirse de su preenfriamiento, cuando dicho transporte se efectúe desde la zona de producción; si se tratara de cualquier otro aeropuerto del país, siempre que no hayan transcurrido más de SETENTA Y DOS (72) horas desde su empaque hasta su efectiva carga en el avión (apartado 35).

229.- Podrán exportarse manzanas en bodega común sobre cubierta o corredores a puertos ubicados al Sur de Santos (Brasil), mientras estos no cuenten con un servicio regular de transporte en bodegas frigoríficas. Sin perjuicio de lo expuesto en este apartado y en el 228, toda partida de manzanas que se exporte, cualquiera sea su destino y variedad, deberá ser preenfriada.

230.- MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: Alargada: mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm.) superficie mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm2.).

GRADO ELEGIDO: Alargada: mayor de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) superficie mayor de CIEN MILIMETROS CUADRADOS (100 mm2.).

GRADO COMERCIAL: Alargada: mayor de CUARENTA MILIMETROS (40 mm.) superficie mayor de DOSCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (250 mm2.).

GRADO COMUN: superficie mayor de SEISCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (600 mm2.).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de SEISCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (600 mm2.).

231.- "BITTER-PIT": Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.

GRADO ELEGIDO: toda unidad afectada.

GRADO COMERCIAL: las unidades con más de DOS (2) lesiones.

GRADO COMUN: las unidades con más de CINCO (5) lesiones.

GRADO ECONOMICO: las unidades con más de CINCO (5) lesiones.

232.- GRANIZO: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.

GRADO ELEGIDO: las unidades que tengan más de UNA (1) pequeña lesión.

GRADO COMERCIAL: las que presenten más de TRES (3) pequeñas lesiones.

GRADO COMUN: con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de CIEN MILIMETROS CUADRADOS (100 mm2.) para los tamaños 162 al 216 y de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm2.) para los tamaños 150 ó mayores.

GRADO ECONOMICO: con una superficie mayor de TRESCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (300 mm2.) para los tamaños 162 al 216 y de CUATROCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (450 mm2.) para los tamaños 150 ó mayores. Superficie afectada (individual o agregada).

Se considerará "pequeña lesión" aquella cuyo diámetro no exceda de CINCO MILIMETROS (5 mm.) y presente una ligera depresión cicatrizada.

233.- Para los efectos de aplicar las tolerancias establecidas se considerarán no uniformes, aquellas unidades que excedan un tamaño en más o en menos del especificado en el envase.

CAPITULO XXX

MELON (Cucumis melo)

234.- ENVASES: Se utilizarán para la exportación y mercado interno de esta especie los envases números 14, 22 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

Para el mercado interno se podrán utilizar en el empaque, bolsas confeccionadas con yute, hilo, algodón, plásticos diversos o material similar de tipo "rejilla", con aberturas adecuadas al tamaño de la fruta a contener. Las medidas y contenidos de estos envases serán optativos. Podrán comercializarse en el mercado interno unidades sueltas, siempre

que la calidad y sanidad de las mismas se encuadren por lo menos en el último grado de selección.

235.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Los melones podrán colocarse en bolsas de papel o plásticos y adherir en cada uno de ellos un rótulo de identificación.

b) Los melones deberán acondicionarse dentro de los envases con viruta u otro material inerte similar que evite el deterioro de los mismos por golpes o mal manipulec de los envases.

236.- Los melones que se empaquen en los envases previstos como así también en las "bolsas rejillas" deberán identificarse observando las exigencias de "identificación de la mercadería" de acuerdo a lo previsto en la presente reglamentación (apartado 22).

Cuando se comercialicen unidades sueltas, la identificación se realizará adhiriendo o engomando un rótulo o marbete sobre el epicarpio de la fruta.

237.- Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan, consignando debajo de éste el tamaño de las mismas.

~~Los melones serán clasificados en cuanto a tamaño de la siguiente forma:~~

CHICOS: cuando su peso no supere los UN MIL QUINIENTOS (1.500) gramos.

GRANDES: cuando su peso supere los UN MIL QUINIENTOS (1.500) gramos.

238.- Los melones deberán ser empacados, cuando se utilicen los envases previstos, dentro de los SEIS (6) días de cosechados debiendo permanecer durante ese lapso, almacenados en envases apropiados o bien a granel (apartado 7) en condiciones de seguridad para la calidad y sanidad de los mismos.

239.- La fruta de esta especie que se empaque o se comercialice como "unidad suelta", deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322,3),

sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), con pedúnculo (322, 7), ser de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3), podredumbre (323, 4) y machucamientos (323, 7).

240.- Grados de selección para la exportación y mercado interno:

A - SUPERIOR.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de melones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño uniforme especificado y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie de los mismos. No se considera mancha la que resulta del apoyo de la fruta en el suelo.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de melones con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder del OCHO POR CIENTO (8%) de unidades, en conjunto.

~~B - ELEGIDO.~~

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de melones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño uniforme especificado y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de la superficie de los mismos. No se considera mancha la que resulta del apoyo de la fruta en el suelo.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de melones con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder del QUINCE POR

CIENTO (15%) de unidades, en conjunto .

241.- Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un CUARENTA POR CIENTO (40%) de melones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño uniforme especificado y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie total de los mismos. No se considera mancha la que resulta del apoyo de la fruta en el suelo.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de melones con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder del CUARENTA POR CIENTO (40%) de unidades, en conjunto.

242.- En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será como máximo del MEDIO POR CIENTO ($\frac{1}{2}$%) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

En el grado exclusivamente para mercado interno, no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de frutas con principio de podredumbre o putrefactas.

243.- Los melones que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados se considerarán de descarte y no podrán ser tamañados, empacados ni identificados para ser comercializados para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o cualquier otro uso que no sea aquél.

CAPITULO XXXI

MEMBRILLO (Cydonia vulgaris)

244.- ENVASES: Se utilizarán para la exportación y mercado interno de esta

especie los envases números 7, 21 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

Para el mercado interno se permitirá, además, el empleo de otros envases actualmente en uso, incluso bolsas de distintos materiales, mientras no se proceda a su reglamentación.

245.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases.

a) Los membrillos podrán ser o no envueltos individualmente con papel sulfito aceitado.

b) Los envases deberán forrarse interiormente en sus costados con papel sulfito y llevarán, debajo de la tapa y en el fondo, cartón canaleta.

c) El papel sulfito que se emplee para forrar interiormente los envases podrá ser reemplazado por cartón canaleta.

246.- Los membrillos deberán empacarse en camadas, debiendo emplearse el sistema de "empaque americano", es decir, igual número de unidades por camada alternada.

Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan.

247.- La fruta de esta especie que se empaque, deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), con pedúnculo (322, 7), de tamaño uniforme (322, 8), de buen color (322, 10) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3), podredumbre (323, 4), machucamientos (323, 7) y granizo (323, 12).

248.- Grados de selección para la exportación y el mercado interno:

A - SUPERIOR.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de frutas que no estén

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES
BIBLIOTECA
Dr. Manuel Belgrano

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 252, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con falta de color y/o sin pedúnculo.

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido en el apartado 253, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

B - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 252, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con falta de color y/o sin pedúnculo.

c) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de frutas con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido en el apartado 253, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de unidades.

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

249.- Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CUARENTA POR CIENTO (40%) de frutas que no estén bien formadas, siempre que pueda identificarse la variedad, permitiéndose dentro de este porcentaje hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades muy deformadas.

b) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de frutas que difieran del tamaño especificado y/o con falta de color y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 252, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo.

d) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de frutas con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido en el apartado 253, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b), c) y d) no podrán exceder en conjunto del CUARENTA POR CIENTO (40%) de unidades.

B - ECONOMICO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta el total de frutas que no estén bien formadas, siempre que pueda identificarse la variedad, permitiéndose hasta un VEINTE POR CIENTO (20%) de unidades muy deformadas.

b) Hasta un máximo del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de frutas que difieran del tamaño especificado y/o con falta de color y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 252.

c) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de frutas con lesiones

de distinto origen y/o sin pedúnculo.

d) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de frutas con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido en el apartado 253.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b), c) y d) no podrán exceder en conjunto del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de unidades.

250.- En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será, como máximo, del MEDIO POR CIENTO ($\frac{1}{2}$%) de unidades, como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas por envase, individualmente considerado. Asimismo, no se permitirá más del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades que excedan de la madurez apropiada.

Para los grados exclusivamente de mercado interno no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de frutas con principio de podredumbre o putrefactas.

En todos los grados de selección, la tolerancia de frutas que no hayan alcanzado el grado de madurez apropiado, no podrá exceder del TRES POR CIENTO (3%).

251.- Las frutas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas, ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

252.- MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: Alargada: mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm.), superficie mayor de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm2.).

GRADO ELEGIDO: Alargada: mayor de CUARENTA MILIMETROS (40 mm.), superficie mayor de TRESCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (300 mm2.).

GRADO COMUN: superficie mayor de UN MIL DOSCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (1.200 mm2.).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de DOS MIL MILIMETROS CUADRADOS (2.000 mm2.).

Las manchas alargadas que no se acumulen dentro de la superficie total admitida.

No serán consideradas como manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades del cáliz y pedúnculo, siempre que no excedan de su límite.

En los grados ELEGIDO, COMUN y ECONOMICO, no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individualmente o en conjunto, no excedan de VEINTE MILIMETROS CUADRADOS (20 mm2.).

253.- GRANIZO: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: las unidades que tengan más de UNA (1) pequeña lesión.

GRADO ELEGIDO: las unidades que tengan más de TRES (3) pequeñas lesiones.

GRADO COMUN: con una superficie afectada (individual o agregada), mayor de CUATROCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (400 mm2.).

GRADO ECONOMICO: con una superficie afectada (individual o agregada), mayor de SEISCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (600 mm2.).

Se considerará "pequeña lesión" aquella cuyo diámetro no exceda de CINCO MILIMETROS (5 mm.) y presente una ligera depresión cicatrizada.

CAPITULO XXXII

OLIVA (Olea europaea - Var. Sativa)

254.- ENVASES: Se utilizarán para esta especie los envases números 3, 15 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

255.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases.

Los envases serán forrados interiormente con papel impermeable y lle-

varán, debajo de la tapa y en el fondo cartón canaleta o viruta y una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta.

256.- Las olivas podrán ser empacadas en camadas o sin guardar ordenación alguna (a granel). Asimismo, podrán presentarse formando una o dos camadas en la parte superior del envase, y el resto a granel.

257.- Los envases deberán marcarse con el peso neto que contengan.

258.- La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3), y podredumbre (323, 4).

259.- Grado de selección para la exportación y mercado interno:

A - ELEGIDO.

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) en peso de olivas que no estén bien formadas y/o que no sean de tamaño uniforme y/o con manchas.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de olivas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) en peso de unidades.

260.- La tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será, como máximo, del MEDIO POR CIENTO ($\frac{1}{2}$%) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

CAPITULO XXXIII

PALTA (Persea sp)

261.- ENVASES: Se utilizará para esta especie el envase nº 23 y los que au-

torice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

El envase nº 23 llevará en su interior separadores confeccionados con cartón corrugado, madera, plástico, o cualquier otro material adecuado, con el objeto de separar las unidades entre sí.

262.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en el envase:

a) Las paltas podrán ser o no acondicionadas con viruta o material similar que cumpla idéntica función.

b) El envase tendrá tantas celdas como unidades que contenga en caso de utilizarse separadores y llevará debajo de la tapa y en el fondo, viruta o material similar y una hoja de cartón canaleta.

263.- El envase deberá marcarse con el número de unidades que contenga.

264.- La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), con el color típico de la variedad (322, 12), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), ser de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3) y podredumbre (323, 4).

265.- Grados de selección para la exportación y el mercado interno:

A - SUPERIOR.

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de paltas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los DOSCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (200 mm2.) pero que no sobrepasen los TRESCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (350 mm2.).

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de paltas con lesiones de distinto origen y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades. El

total o cualquiera de los defectos permitidos no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades.

B - ELEGIDO.

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de paltas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los TRESCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (350 mm2.) pero que no sobrepasen los CUATROCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (450 mm2.).

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de paltas con lesiones de distinto origen y/o heridas cicatrizadas y/o con enfermedades.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

266.- Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de paltas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los CUATROCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (450 mm2.) pero que no excedan los SEISCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (650 mm2.).

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de paltas con lesiones de distinto origen y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

B - ECONOMICO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los SEISCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (650 mm2.), pero que no sobrepasen los OCHOCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (800 mm2.).

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de paltas con lesiones de distinto origen y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucamientos.

El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de unidades.

267.- En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas, será como máximo, del MEDIO POR CIENTO ($\frac{1}{2}$%) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas por envase individualmente considerado.

Para los grados exclusivamente de mercado interno, no se permitirán más del DOS POR CIENTO (2%) de frutas con principio de podredumbre o putrefactas.

268.- Las paltas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas, ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

269.- MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: superficie mayor de DOSCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (200 mm2.).

GRADO ELEGIDO: superficie mayor de TRESCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (350 mm2.).

GRADO COMUN: superficie mayor de CUATROCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (450 mm2.).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de SEISCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (650 mm2.).

CAPITULO XXXIV

PERA (Pyrus communis)

270.- ENVASES: Se utilizarán para la exportación de esta especie los envases números 8, 12, 13 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

Para el mercado interno se permitirá el empleo de los envases actualmente en uso mientras no se proceda a su reglamentación.

Prohíbese la comercialización interna de peras empacadas en envases denominados "de retorno".

271.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Las peras deberán ser envueltas individualmente con papel sulfito aceitado cuando su empaque se realice en el envase nº 13.

b) Los envases serán forrados interiormente en los costados con papel sulfito y llevarán, debajo de la tapa y en el fondo cartón canaleta.

c) Cuando en el empaque se utilicen bandejas de pulpa moldeada la fruta podrá ser o no envuelta individualmente, siendo optativo forrar interiormente los envases con papel sulfito y colocar los cartones canaleta. De no emplearse este último elemento deberá colocarse debajo de la tapa una bandeja invertida.

d) El papel sulfito que se emplee para forrar interiormente los enva-

ses podrá ser reemplazado por cartón canaleta u hojas o bolsas de polietileno.

272.- Las peras se empacarán en camadas. En el envase nº 13, deberá emplearse el sistema de "empaque americano", es decir, en número igual de unidades por camadas alternadas.

273.- Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan. Para la exportación no se permitirá el empaque de frutas cuyo tamaño sea inferior a SESENTA MILIMETROS (60 mm.) de diámetro (tamaño 180). En cuanto al mercado interno, se permitirá empacar hasta CIENTO NOVENTA Y CINCO (195) unidades por envase.

274.- EQUIVALENCIA DE TAMAÑOS Y CALIBRES, EXPRESADOS EN NUMEROS DE UNIDADES Y EN MILIMETROS RESPECTIVAMENTE:

TAMAÑOS (En número de unidades)	CALIBRES (En milímetros)
80	77
90	75
100	73
110	69
120	67
135	64
150	62
165	61
180	60

275.- Los envases números 8, 12 y 13 deberán tener un contenido neto de VEINTE (20) kilogramos con una tolerancia del DOS POR CIENTO (2%) en menos y DIEZ POR CIENTO (10%) en más.

276.- La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: estar bien desarrollada (322, 1), ser de madurez apropiada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), con pedúnculo (322, 7), ser de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), heridas (323, 5), lesiones producidas por insectos u otras causas (323, 6), machucamientos (323,

7), alteraciones internas de diverso origen (323, 8),"Bitter-pit" (323, 9), granizo (323, 12) y podredumbre (323, 4).

277.- Grados de selección para la exportación y mercado interno:

A - SUPERIOR.

En este grado, se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de peras que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de una superficie de SETENTA Y CINCO MILIMETROS CUADRADOS (75 mm2.), o una mancha alargada de DIEZ MILIMETROS (10 mm.), no acumulándose ésta dentro de la superficie pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior; y/o con lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos u otras causas ("bicho de cesto", etc.) y/o machucamientos. En cuanto a forma se exigirá la característica de la variedad.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de peras que presenten alteraciones internas y/o "Bitter-pit" (es defecto toda unidad afectada de "Bitter-pit") y/o heridas y/o carencia de pedúnculo y/o lesiones producidas por granizo que excedan de la tolerancia permitida (es defecto en granizo las unidades con más de UNA (1) pequeña lesión no mayor de CINCO MILIMETROS (5 mm.) de diámetro ligeramente deprimida y cicatrizada).

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder, en conjunto, del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades.

B - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de peras que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de una superficie de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm2.), o UNA (1) mancha alargada de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) no acumulándose ésta dentro de la de superficie, pero que no

supere la tolerada en el grado inmediato inferior, y/o con lesiones leves que afecten la pulpa, producidas por insectos u otras causas ("bicho de cesto", etc.) y/o machucamientos. En cuanto a forma se permitirán pequeñas deformaciones que no la aparten de la característica de la variedad.

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de peras que presenten alteraciones producidas por heridas y/o carencia de pedúnculo y/o lesiones producidas por granizo que excedan la tolerancia permitida (es defecto en granizo las unidades con más de TRES (3) pequeñas lesiones, que no sean mayores de CINCO MILIMETROS (5 mm.) de diámetro cada una y ligeramente deprimidas y cicatrizadas).

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades que presenten alteraciones internas y/o "Bitter-pit" (es defecto toda unidad afectada de "Bitter-pit").

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder, en conjunto, del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

C - COMERCIAL.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de peras que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de una superficie de TRESCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (300 mm2.), o con UNA (1) mancha alargada de CUARENTA MILIMETROS (40 mm.) no acumulándose ésta dentro de la de superficie pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior y/o lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos u otras causas ("bicho de cesto", etc.) y/o machucamientos. En cuanto a forma se admitirá una mayor tolerancia que para el grado ELEGIDO.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de peras que presenten alteraciones producidas por heridas y/o carencia de pedúnculo y/o lesiones producidas por granizo que excedan la tolerancia permitida (es de

fecto en granizo las unidades con más de CINCO (5) pequeñas lesiones, que no sean mayores de CINCO MILIMETROS (5 mm.) de diámetro cada una, ligeramente deprimidas y cicatrizadas).

c) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de peras que presenten alteraciones internas y/o "Bitter-pit" (es defecto las unidades con más de DOS (2) lesiones de "Bitter-pit").

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder, en conjunto, del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

278.- Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de peras que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de una superficie de OCHOCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (800 mm2.) y/o lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos u otras causas ("bicho de cesto", etc.) y/o machucamientos. En cuanto a forma se admitirá una mayor tolerancia que para el grado COMERCIAL.

b) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de peras que presenten alteraciones producidas por heridas y/o carencia de pedúnculo y/o lesiones producidas por granizo que excedan de la tolerancia admitida (es defecto en granizo una superficie afectada, individual o agregada, mayor de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm2.)

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de peras que presenten alteraciones internas y/o "Bitter-pit" (es defecto las unidades con más de TRES (3) lesiones de "Bitter-pit").

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder, en conjunto, del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

B - ECONOMICO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de peras que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de una superficie de OCHOCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (800 mm2.) y/o con lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos u otras causas ("bicho de cesto", atc.) y/o machucamientos. En cuanto a forma se admitirá una mayor tolerancia que para el grado COMERCIAL.

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de peras que presenten alteraciones producidas por heridas y/o carencia de pedúnculo y/o lesiones producidas por granizo, que excedan de la tolerancia permitida (es defecto en granizo una superficie afectada, individual o agregada mayor de CUATROCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (400 mm2.).

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de peras que presenten alteraciones internas y/o "Bitter-pit" (es defecto las unidades con más de TRES (3) lesiones de "Bitter-pit").

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder, en conjunto, del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

279.- En los CINCO (5) grados, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será, como máximo, del MEDIO POR CIENTO (½%) de unidades, como promedio, pero, en ningún caso, más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado. Asimismo, no se admitirá más del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades que excedan de la madurez apropiada. La fruta que se exporte, debe registrar en el momento de su embarque, las siguientes presiones mínimas, según se indica a continuación:

VARIEDAD	PAISES	
	Limítrofes	No limítrofes
	(Libras)	
Beurré Bosc	6	8
Beurré D'Anjou	6	9

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

VARIEDAD	PAISES Limítrofes	PAISES No limítrofes
	(Libras)	
Beurré D'Arenberg	6	9
Beurré Giffard	6	8
Beurré Hardy	6	8
Bonne Louise	7	9
Clapp's Favourite	6	8
Doyenne D'Alencon	6	10
Doyenne du Comice	6	8
Flemish Beauty	6	8
Manzanita	6	9
Packham's Triumph	9	9
Passe Crassane	6	9
Winter Bartlett	9	13
Winter Nelis	6	9
Williams	12	15

280.- Las peras que se exporten, cualquiera fuera su variedad y destino, deberán cumplir con el requisito del preenfriamiento establecido en el apartado 31 y deberán viajar en cámaras frigoríficas en las cuales no se transporten otras frutas sin preenfriar, salvo las excepciones establecidas en los apartados 35 y 281.

281.- Podrán exportarse peras de las variedades denominadas "peras de invierno", en bodega común y corredores ventilados, a puertos ubicados al sur de Santos (Brasil) mientras estos no cuenten con un servicio regular de transporte en bodegas frigoríficas, de acuerdo con lo reglamentado en los apartados 31, 32, 34 y 35.

282.- Las frutas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas, para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

283.- MANCHAS: Se considera defecto en el:

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

GRADO SUPERIOR: Alargada: mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm.) superficie mayor de SETENTA Y CINCO MILIMETROS CUADRADOS (75 mm2.).

GRADO ELEGIDO: Alargada: mayor de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) superficie mayor de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm2.).

GRADO COMERCIAL: Alargada: mayor de CUARENTA MILIMETROS (40 mm.) superficie mayor de TRESCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (300 mm2.).

GRADO COMUN: superficie mayor de OCHOCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (800 mm2.).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de OCHOCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (800 mm2.).

Las manchas alargadas no se acumulan dentro de la superficie total admitida.

No serán consideradas como manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades del cáliz y pedúnculo siempre que no excedan de su límite.

284.- "BITTER-PIT": Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR y GRADO ELEGIDO: toda unidad afectada.

GRADO COMERCIAL: las unidades con más de DOS (2) lesiones.

GRADO COMUN y GRADO ECONOMICO: las unidades con más de TRES (3) lesiones.

285.- GRANIZO: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: las unidades que tengan más de UNA (1) pequeña lesión.

GRADO ELEGIDO: las unidades que tengan más de TRES (3) pequeñas lesiones.

GRADO COMERCIAL: las unidades que tengan más de CINCO (5) pequeñas lesiones.

GRADO COMUN: con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm2.).

GRADO ECONOMICO: con una superficie (individual o agregada) mayor de CUATROCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (400 mm2.).

Se considera"pequeña lesión", aquella cuyo diámetro no exceda de CINCO MILIMETROS (5 mm.) y presente una ligera depresión cicatrizada.

286.- Para las peras y a los efectos de aplicar las tolerancias establecidas se considerarán no uniformes, aquellas unidades que excedan un tamaño en más o en menos del especificado en el envase.

CAPITULO XXXV

SANDIA (Citrullus vulgaris)

287.- ENVASES: Se utilizará para esta especie el envase nº 22 cuando su destino sea la exportación; y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

Para el mercado interno se podrán utilizar en el empaque, bolsas confeccionadas con yute, algodón, hilo, plásticos diversos o material similar de tipo "rejilla" con aberturas adecuadas al tamaño de las frutas a contener. Las medidas y contenidos de estos envases serán optativos.

Podrán comercializarse en el mercado interno unidades sueltas.

288.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Las sandías deberán acondicionarse dentro de los envases con viruta u otro material inerte similar que evite el deterioro de las mismas por golpes o mal manipuleo de los envases.

289.- Para la fruta que se empaque tanto en el envase nº 22, como en las "bolsas rejillas", se exigirá la identificación de la mercadería de acuerdo a lo prescripto en la presente reglamentación, (apartado 22). Cuando se comercialicen unidades sueltas, no se exigirá identificación alguna adherida a las mismas.

Los envases deben marcarse con el número de unidades que contengan, consignando debajo de éste, el tamaño de las mismas.

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

290.- Podrán comercializarse en el mercado interno unidades sueltas siempre que la calidad y sanidad de las mismas se encuadren por lo menos en el último grado de selección.

291.- Las sandías deberán ser empacadas, cuando se utilicen los envases previstos, dentro de los SEIS (6) días de haber sido cosechadas, debiendo permanecer durante ese lapso almacenadas en envases apropiados o bien a granel (apartado 7), en condiciones de seguridad para la calidad y sanidad de las mismas.

292.- Las sandías serán clasificadas en cuanto a tamaño en la siguiente forma:

CHICAS: hasta SEIS (6) kilogramos.

MEDIANAS: de SEIS (6) a DOCE (12) kilogramos.

GRANDES: más de DOCE (12) kilogramos.

293.- La fruta de esta especie que se empaque o comercialice como "unidad suelta" deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), sin pedúnculo (322, 7), ser de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3), podredumbre (323, 4) y machucamientos (323, 7).

294.- Grados de selección para la exportación y mercado interno:

A - SUPERIOR.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de sandías que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie total de las mismas. No se considera mancha la que resulta del apoyo de la fruta en el suelo.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de sandías con lesiones de distinto origen y/o con pedúnculo y/o con enfermedades y/o con he-

ridas cicatrizadas siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades, en conjunto.

B - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de sandías que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de la superficie total de las mismas. No se considera mancha la que resulta del apoyo de la fruta en el suelo.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de sandías con lesiones de distinto origen y/o con pedúnculo y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder del VEINTE POR CIENTO (20%) de unidades, en conjunto.

295.- Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CUARENTA POR CIENTO (40%) de sandías que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie total de las mismas. No se considera mancha la que resulta del apoyo de la fruta en el suelo.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de sandías con lesiones de distinto origen y/o con pedúnculo y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder del CUARENTA

POR CIENTO (40%) de unidades, en conjunto.

296.- En los grados de exportación la tolerancia para fruta con principio de podredumbre o putrefactas, será como máximo del MEDIO POR CIENTO ($\frac{1}{2}$%) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado. En el grado exclusivamente de mercado interno no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de frutas con principio de podredumbre o putrefactas.

297.- Las sandías que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

CAPITULO XXXVI

UVA DE MESA (Vitis vinifera)

298.- ENVASES: Se utilizarán para la exportación y mercado interno de esta especie los envases números 16, 17, 18, 19, 20, 24 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

Para el mercado interno se permitirá, además, el empleo de otros envases actualmente en uso, mientras no se proceda a su reglamentación.

299.- MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Los envases deberán forrarse interiormente con papel impermeable.

b) Cuando la fruta se empaque a granel, además de papel impermeable, los envases llevarán una capa de viruta debajo de la tapa y en el fondo, y una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta. Los racimos podrán ir separados lateralmente por tiras de cartón corrugado.

c) Cuando el empaque se realice con racimos en envoltorios o bolsitas de papel impermeable sulfito, sulfito monolúcido, celofán o polietile

Por

no, podrán acondicionarse dentro del envase separados con viruta o lateralmente con tiras de cartón corrugado.

d) En los casos de racimos envueltos o parcialmente envueltos en papel apropiado, deberá agregarse una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta.

300.- La uva se acondicionará a granel en los envases números 16, 19 y 20; en el número 16, la fruta se acondicionará a granel con aserrín, corcho molido o pluma de corcho; los envases números 17 y 18 se utilizarán exclusivamente para el empaque de racimos envueltos o colocados en bolsitas, pudiendo asimismo ser envueltos parcialmente en papel apropiado, en cuyo caso deberá dejarse libre la parte superior de los racimos.

301.- Los envases deberán marcarse con el peso neto que contengan. El peso neto mínimo de los envases será de: DOCE (12) kilogramos para el número 16 (en aserrín etc.); OCHO (8) kilogramos para el número 17 (cuyano); CUATRO Y MEDIO (4,500) kilogramos para el número 18 (sudafricano); SIETE (7) kilogramos para el número 19 y CUATRO (4) kilogramos para el número 20. Los envases de cartón tendrán un peso mínimo de ~~CUATRO (4) kilogramos y no mayor de DOCE (12) kilogramos.~~

302.- De acuerdo con lo establecido en el apartado 17, podrán empacarse hasta TRES (3) variedades de uva por envase, con excepción del número 16, pero ajustándose a las condiciones reglamentadas para cada uno en el apartado 300, debiendo consignarse en el lugar correspondiente, los nombres de las variedades que contengan.

303.- Podrá iniciarse la cosecha de la uva cuando haya alcanzado el tenor azucarino mínimo, medido en gramos de azúcar por litro de jugo, de acuerdo a lo establecido para cada variedad.

Será uniforme para todas las zonas productoras del país y tendrá aplicación ya sea para las partidas de frutas que se destinen al mercado interno o a la exportación.

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

Se establece como tenor mínimo de azúcar los consignados a continuación según variedad:

Cardinal ..... 178 g/l
Moscatel de Alejandría .... 178 g/l
Cereza ..... 150 g/l
Otras variedades ..... 160 g/l

Facúltase al Departamento de Frutas y Hortalizas, dependiente de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, una vez que obtenga información documentada, establecer el tenor azucarino mínimo de cada una de las otras variedades de uva de mesa producidas en el país.

Las Delegaciones Agrícolas destacadas en las distintas zonas productoras, fijarán la fecha de iniciación de cosecha para el consumo de uva al estado fresco, previa determinación de los tenores mínimos de azúcar más arriba indicados.

304.- La uva que se destine a la exportación deberá empacarse dentro de las CATORCE (14) horas de cosechada, e ingresada en cámaras frigoríficas en el término no mayor de SEIS (6) horas de realizada dicha operación. La uva, luego de ser empacada, será sometida obligatoriamente al tratamiento con anhidrido sulfuroso.

305.- La fruta de esta especie que se empaque, deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), con color típico de la variedad (322, 12), estar plenamente desarrollada (322, 13), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), presentar racimos enteros (322, 14), con granos turgentes (322, 15), de tamaño uniforme (322, 16) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), granos sueltos (323, 10), raquis seco (323, 11), enfermedades (323, 3), podredumbre (323, 4), heridas (323, 5) y granizo (323, 12).

306.- Grados de selección para la exportación y mercado interno:

A - SUPERIOR.

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta el DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de racimos que presenten como máximo el DIEZ POR CIENTO (10%) de granos por racimo con desuniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 312, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de racimos que presenten como máximo el CINCO POR CIENTO (5%) de granos por racimo con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 313, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior y/o faltos de turgencia.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de racimos, que presenten un mayor número de granos afectados, del que acuerdan los respectivos por cientos, en cada uno de dichos grupos de defectos.

Además, se tolerará hasta el CINCO POR CIENTO (5%) en peso de racimos cortados y/o con raquis seco y/o con lesiones de granizo.

8 - ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta el VEINTE POR CIENTO (20%) en peso de racimos que presenten como máximo el VEINTE POR CIENTO (20%) de granos por racimo con desuniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 312, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta el DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de racimos que presenten

como máximo el DIEZ POR CIENTO (10%) de granos por racimo con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 313, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior y/o faltos de turgencia.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del VEINTE POR CIENTO (20%) en peso de racimos que presenten un mayor número de granos afectados, del que acuerdan los respectivos por cientos, en cada uno de dichos grupos de defectos.

Además se tolerará hasta el DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de racimos cortados y/o con raquis seco y/o con lesiones de granizo.

307.- La fruta que reúna las condiciones especificadas en el apartado 306 A, podrá acondicionarse en envoltorios o dentro de bolsitas. En tal caso, el número de dichos envoltorios no podrá exceder de VEINTIOCHO (28) en cada envase nº 17 (cuyano) y de DIECISEIS (16) en el envase nº 18 (sudafricano), debiendo tener cada racimo un peso mínimo de trescientos (300) gramos. En el caso de usarse separadores de cartón corrugado en el envase nº 17 (cuyano) el número de compartimientos no deberá exceder de DIECIOCHO (18).

En el envase nº 24 (telescópico de cartón), los compartimientos no deberán exceder de DIEZ (10), pudiendo contener cada envoltorio hasta DOS (2) racimos no menores de DOSCIENTOS CINCUENTA (250) gramos cada uno. Este envase se utilizará exclusivamente para vía aérea.

308.- La fruta que reúna las condiciones especificadas en el apartado 306 B, podrá acondicionarse en envoltorios o dentro de bolsitas. En tal caso, el número de dichos envoltorios no podrá exceder de VEINTIOCHO (28) en cada envase nº 17 (cuyano) y DIECISEIS (16) en el envase nº 18 (sudafricano), debiendo tener cada racimo un peso mínimo de TRES-

Pol

CIENTOS (300) gramos.

En el caso de usarse separadores de cartón corrugado, en el envase nº 17 (cuyano), el número de compartimientos no deberá exceder de DIECIOCHO (18). En el envase nº 24 (telescópico de cartón), los compartimientos no deberán exceder de DIEZ (10), pudiendo contener cada envoltorio hasta DOS (2) racimos no menores de DOSCIENTOS CINCUENTA (250) gramos cada uno. Este envase se utilizará exclusivamente para vía aérea.

309.- Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

A - COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de granos por racimo con desuniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 312, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de granos por racimo con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o falta de turgencia y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 313, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de granos por racimo.

Además, se tolerará hasta el VEINTICINCO POR CIENTO (25%) en peso de racimos cortados y/o con raquis seco y/o con lesiones de granizo y/o con enfermedades.

B - ECONOMICO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Sin exigencia en cuanto a desuniformidad de tamaño de los granos.

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

b) Hasta un máximo del CUARENTA POR CIENTO (40%) de granos por racimo con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 312.

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de granos por racimo con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o falta de turgencia y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 313.

El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del CUARENTA POR CIENTO (40%) de granos por racimo.

Además, se tolerará hasta el CINCUENTA POR CIENTO (50%) en peso de racimos cortados y/o con raquis seco y/o con lesiones de granizo y/o con enfermedades.

310.- En los grados de exportación, la tolerancia para granos con principio de podredumbre o putrefactos sera, como máximo, del MEDIO POR CIENTO (½%) en peso como promedio, pero en ningún caso más del DOS POR CIENTO (2%) en peso de granos por envase, individualmente considerado. Asimismo, no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) en peso que excedan de la madurez apropiada y/o fláccidos.

No se tolerarán racimos o fracciones de racimos a los que se les haya extirpado una excesiva cantidad de granos, no admitiéndose más del MEDIO POR CIENTO (½%) en peso de granos sueltos.

Para los grados exclusivamente de mercado interno no se permitirá más del UNO POR CIENTO (1%) en peso de granos con principio de podredumbre o putrefactos, y no más del DOS POR CIENTO (2%) en peso de granos fláccidos.

En todos los grados de selección, la tolerancia de granos que no hayan alcanzado el grado de madurez apropiado, no podrá exceder del

TRES POR CIENTO (3%) en peso.

311.- Las uvas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

312.- MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.

GRADO ELEGIDO: Alargada: mayor de CINCO MILIMETROS (5 mm.) superficie mayor de CINCO MILIMETROS CUADRADOS (5 mm2.).

GRADO COMUN: superficie mayor de QUINCE MILIMETROS CUADRADOS (15 mm2)

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de CUARENTA MILIMETROS CUADRADOS (40 mm2.).

Las manchas alargadas no se acumulan dentro de la superficie total admitida.

No serán consideradas manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades del cáliz y pedúnculo, siempre que no excedan de su límite.

En los grados ELEGIDO, COMUN y ECONOMICO, no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individualmente o en conjunto, no excedan de UN MILIMETRO CUADRADO (1 mm2.).

313.- GRANIZO:

Se considerará "pequeña lesión" aquella cuyo diámetro no exceda de UN MILIMETRO (1 mm.) y presente una ligera depresión cicatrizada.

CAPITULO XXXVII

DE LOS ENVASES

a) Disposiciones generales.

314.- Los envases que se empleen para la fruta destinada a la exportación, serán fabricados con madera, cartón corrugado o cualquier otro material que satisfaga los siguientes requisitos: ser nuevos, secos, lim-

pios, lisos, resistentes, que no transmitan olor ni sabor al contenido y permitan una adecuada ventilación de la mercadería. Los destinados al mercado interno, cumplimentarán idénticas exigencias, admitiéndose en este caso el envase de retorno, con excepción de las especies MANZANA y PERA.

315.- En los envases de madera se establece una tolerancia del CINCO POR CIENTO (5%) para las medidas correspondientes a los espesores de los cabezales y travesaños y del UNO POR CIENTO (1%) para las medidas de luz interna. La madera empleada en los costados, tapa y fondo, será de espesor suficiente para evitar la deformación o rotura de los envases. Los envases de cartón corrugado serán construídos de acuerdo con las normas I.R.A.M. (Instituto Argentino de Racionalización de Materiales) en vigencia.

316.- Los cabezales de los envases de madera de un contenido de VEINTE (20) kilogramos o más deberán ser construídos de UNA (1) a TRES (3) piezas como máximo. En este último caso, los trozos estarán convenientemente unidos y trabados con el fin de darles la rigidez y resistencia necesarias.

317.- Cuando los cabezales sean construídos de UNA (1) sola pieza, en "Pino Brasil" u otras especies de resistencia similar, podrán tener DOS MILIMETROS (2 mm.) menos del espesor reglamentado, quedando además sujetos a las tolerancias establecidas en el apartado 315.

318.- Los envases de madera con tapa de VEINTE (20) kilogramos o más de peso bruto serán asegurados con un alambre o banda de metal y/o plástico en cada extremo, además de los clavos necesarios para fijar la tapa.

319.- En los envases de madera tipo "tray-pack" para manzanas y peras, sin curvatura en la parte media de la tapa, será optativo el empleo en cada extremo, de los materiales señalados precedentemente, siempre que se utilicen clavos de la medida adecuada y en cantidad suficiente para asegurar firmemente la colocación de la tapa. Estos envases deberán

llevar una bandeja de pulpa moldeada ("tray") para cada una de las camadas de frutas que contengan.

320.- Será optativo en los envases de cartón corrugado tipo "telescópico", asegurar la caja externa a la interna, en la parte inferior de los costados o cabezales de los mismos, mediante broches metálicos o bandas de papel engomado o material similar.

b) Envases reglamentados.

321.- Nómina de los envases reglamentados:

ENVASE Nº 1. Para las cerezas, frutillas, guindas e higos. Medidas de luz interna: largo DOSCIENTOS QUINCE MILIMETROS (215 mm.); ancho CIENTO CUARENTA Y CINCO MILIMETROS (145 mm.) y alto CINCUENTA MILIMETROS (50 mm.). Cabezales: DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de QUINCE MILIMETROS (15 mm.) de ancho por OCHO MILIMETROS (8 mm.) de espesor. Cada envase contendrá una peso neto de UN (1) kilogramo.

Este envase, en número de CUATRO (4), SEIS (6), OCHO (8), o DIEZ (10) podrá colocarse superpuesto en un armazón de madera, tipo embalaje, dispuestos en DOS (2) columnas, en forma tal que evite todo desplazamiento de los mismos. También, podrán acondicionarse superpuestos en número de hasta SEIS (6), asegurados convenientemente en sus extremos con alambre o flejes.

ENVASE Nº 2. Para cerezas y guindas. Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS CINCO MILIMETROS (405 mm.); ancho DOSCIENTOS SESENTA MILIMETROS (260 mm.) y alto OCHENTA Y CINCO MILIMETROS (85 mm.). Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor. Suplementos: en la parte inferior de cada extremo de la tapa, llevará UNO (1) de DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor. Dichos envases podrán acondicionarse superpuestos en número de hasta CUATRO (4), asegurados convenientemen

te en sus extremos con alambre o flejes, en forma tal que se evite todo desplazamiento de los mismos. El contenido de este envase será de CINCO (5) kilogramos neto.

ENVASE Nº 3. Para cerezas, ciruelas, damascos, duraznos, granadas, guindas, kakis, guayabas y olivas. Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILIMETROS (457 mm.); ancho DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS MILIMETROS (292 mm.) y el alto estará condicionado al sistema de empaque a utilizarse, sea éste por camada a granel, en cajitas o cubetas, pero en ningún caso podrá exceder de DOSCIENTOS DIECISEIS MILIMETROS (216 mm.). Cabezales: DIECISEIS MILIMETROS (16 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor.

ENVASE Nº 4. Para cerezas, frutillas, guindas e higos. Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS y CUATROCIENTOS VEINTICINCO MILIMETROS (400 y 425 mm.); ancho TRESCIENTOS NOVENTA y CUATROCIENTOS OCHO MILIMETROS (390 y 408 mm.) y alto SETENTA Y OCHO MILIMETROS (78 mm.). Cabezales: ONCE MILIMETROS (11 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, que estarán formados por tablas separadas entre sí, llevarán UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor. Este envase contendrá SEIS (6) cajitas con un peso neto de UN (1) kilogramo cada una y de las siguientes medidas de luz interna: largo CIENTO NOVENTA Y DOS MILIMETROS (192 mm.); ancho CIENTO VEINTICINCO MILIMETROS (125 mm.) y alto SETENTA MILIMETROS (70 mm.).

ENVASE Nº 5. (Tray-pack). Para ciruelas, damascos y duraznos. Para bandejas de pulpa moldeada (Tray-pack). Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS DIEZ MILIMETROS (410 mm.); ancho TRESCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS (350 mm.) y alto CIENTO DOS, CIENTO TREINTA o CIENTO CIN-

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

CUENTA Y CINCO MILIMETROS (102, 130 ó 155 mm.), según el tamaño de la fruta. Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor.

ENVASE Nº 6.(Tray-pack). Para ciruelas, damascos y duraznos. Para bandejas de pulpa moldeada (Tray-pack). Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS CINCO MILIMETROS (505 mm.); ancho TRESCIENTOS OCHO MILIMETROS (308 mm.) y alto CIENTO DIECISEIS, CIENTO CUARENTA ó CIENTO SESENTA MILIMETROS (116, 140 ó 160 mm.), según el tamaño de la fruta. Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor.

ENVASE Nº 7. (Estandard). Para granadas y membrillos. Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILIMETROS (457 mm.); ancho DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS MILIMETROS (292 mm.) y alto DOSCIENTOS SESENTA Y SIETE MILIMETROS (267 mm.). Cabezales: DIECINUEVE MILIMETROS (19 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor.

El fondo y tapa de este envase, deberá ser construído con CUATRO (4) tablas como máximo, no admitiéndose una separación entre las mismas mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm.). En cuanto a sus costados, las tablas no dejarán entre sí separación alguna.

ENVASE Nº 8. (Tray-pack). Para manzanas, peras y membrillos. Para bandejas de pulpa moldeada (Tray-pack). Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS CINCO MILIMETROS (505 mm.); ancho TRESCIENTOS OCHO MILIMETROS (308 mm.) y alto DOSCIENTOS NOVENTA a TRESCIENTOS DIEZ MILIMETROS (290 a 310 mm.), según el tamaño de la fruta. Cabezales: de DIECINUEVE MILIMETROS (19 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo

de la tapa y fondo irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor; también podrá ser de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de espesor; pero en ningún caso, de usarse la tapa invertida, podrá la altura interna del envase exceder de TRESCIENTOS DIEZ MILIMETROS (310 mm.). El fondo y tapa de este envase deberá ser construído con CUATRO (4) tablas como máximo, admitiéndose una separación entre las mismas no mayor de VEINTE MILIMETROS (20 mm.). En cuanto a sus costados las tablas no dejarán entre sí separación alguna.

ENVASE Nº 9. (Medio Tray-pack). Para manzanas, peras y membrillos: Para bandajas de pulpa moldeada (Tray-pack). Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS DIEZ MILIMETROS (510 mm.); ancho TRESCIENTOS DIEZ MILIMETROS (310 mm.) y alto CIENTO CUARENTA Y CINCO MILIMETROS (145 mm.). Cabezales: DIECINUEVE MILIMETROS (19 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo llevará UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor. El fondo y tapa de este envase deberán ser construídos con CUATRO (4) tablas como máximo, no admitiéndose una separación entre las mismas mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm.). En cuanto a sus costados las tablas no dejarán entre sí separación alguna.

ENVASE Nº 10. (Telescópico Cell Pack). Para manzanas: de cartón corrugado, tipo "telescópico", con celdas (Cell Pack). Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS TREINTA MILIMETROS (530 mm.); ancho TRESCIENTOS TREINTA MILIMETROS (330 mm.) y alto TRESCIENTOS TREINTA MILIMETROS (330 mm.). Este envase estará recubierto totalmente, con excepción del fondo, por otro del mismo material y tipo denominado "telescópico". En su interior, se colocarán separadores confeccionados con cartón corrugado, con el objeto de aislar las unidades entre sí. Además, llevará una hoja de cartón canaleta entre cada camada.

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

ENVASE Nº 11. (Telescópico Tray-pack). Para manzanas: de cartón corrugado, tipo "telescópico", para bandejas de pulpa moldeada (Tray-pack). Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS CINCO MILIMETROS (505 mm.); ancho TRESCIENTOS OCHO MILIMETROS (308 mm.) y alto DOSCIENTOS NOVENTA o TRESCIENTOS TREINTA MILIMETROS (290 ó 330 mm.), según el tamaño de la fruta. Este envase será recubierto totalmente, con excepción del fondo, por otro del mismo material del tipo denominado "telescópico".

ENVASE Nº 12. (Medio Telescópico Tray Pack). Para manzanas y peras: de cartón corrugado, tipo "telescópico" o común, para bandejas de pulpa moldeada (Tray-pack). Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS DIEZ MILIMETROS (510 mm.); ancho TRESCIENTOS DIEZ MILIMETROS (310 mm.) y alto CIENTO CUARENTA Y CINCO MILIMETROS (145 mm.). El tipo "telescópico" será recubierto totalmente, con excepción del fondo, por otro del mismo material.

ENVASE Nº 13. (Estandard). Para peras: Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILIMETROS (457 mm.); ancho DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS MILIMETROS (292 mm.) y alto DOSCIENTOS DIECISEIS MILIMETROS (216 mm.). Cabezales: DIECINUEVE MILIMETROS (19 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor. El fondo y tapa de este envase deberá ser construído por CUATRO (4) tablas como máximo, no admitiéndose una separación entre las mismas mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm.). En cuanto a sus costados las tablas no dejarán entre sí separación alguna.

ENVASE Nº 14: Para melones: Medidas de luz interna: largo NOVECIENTOS DOS MILIMETROS (902 mm.); ancho CUATROCIENTOS VEINTE MILIMETROS (420 mm.) y alto CIENTO SESENTA a DOSCIENTOS MILIMETROS (160 a 200 mm.) según el tamaño de la fruta. Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor; en la parte interior, deberán colocarse tabiques de iguales medidas que los cabezales y de un espesor mínimo de DOCE MILIMETROS (12 mm.) con la finalidad de disponer de TRES (3) o CUATRO (4) divisiones.

ENVASE Nº 15. Para olivas: Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS (450 mm.); ancho TRESCIENTOS MILIMETROS (300 mm.) y alto CIENTO QUINCE MILIMETROS (115 mm.). La luz interna del alto estará formada por la altura del cabezal más el suplemento de DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor que va agregado a la parte inferior de los extremos de la tapa. Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa, costados y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor. Suplementos: en la parte superior de cada extremo del fondo, podrá llevar UNO (1) de CINCO MILIMETROS (5 mm.) de espesor, con la finalidad de poder agregar mayor cantidad de viruta. Tabique: podrá colocarse, en la parte media del envase, UNO (1) de la siguiente medida: largo TRESCIENTOS MILIMETROS (300 mm.); alto hasta ~~CIENTO VEINTE MILIMETROS (120 mm.) y espesor no mayor de DIEZ MILIMETROS~~ (10 mm.).

Dicho envase podrá utilizarse para el transporte por vía aérea reemplazando optativamente la tapa por una cobertura de papel celofán o polietileno, debiendo llevar en la parte superior de los cabezales, UN (1) travesaño de VEINTICINCO MILIMETROS (25 mm.) de ancho por DOCE MILIMETROS (12 mm.) de espesor.

ENVASE Nº 16. Para uvas: Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS CINCUENTA MILIMETROS (550 mm.); ancho TRESCIENTOS VEINTE MILIMETROS (320 mm.) y alto CIENTO SESENTA MILIMETROS (160 mm.). Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la ta

pa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor. Tabique: en la parte media llevará UNO (1) de las mismas medidas de los cabezales.

ENVASE Nº 17. (Cuyano). Para cerezas, guindas y uvas: Medidas de luz interna: largo SEISCIENTOS CINCO MILIMETROS (605 mm.); ancho TRESCIENTOS CUARENTA MILIMETROS (340 mm.) y alto de CIEN a CIENTO DIEZ MILIMETROS (100 a 110 mm.). Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UN (1) travesaño de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor. Tabique: en la parte media, llevará UNO (1) de las mismas medidas de los cabezales.

Cuando este envase se utilice para el empaque de cerezas o guindas, contendrá OCHO (8) bolsitas de papel celofán o polietileno de un contenido neto de UN (1) kilogramo cada una.

ENVASE Nº 18. (Sudafricano). Para uvas: Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS TREINTA Y CINCO MILIMETROS (435 mm.) de ancho DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MILIMETROS (295 mm.) y de alto CIENTO CUARENTA MILIMETROS (140 mm.). Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor.

ENVASE Nº 19. Para uvas: Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS DIEZ MILIMETROS (510 mm.) ancho TRESCIENTOS MILIMETROS (300 mm.) y alto CIENTO QUINCE MILIMETROS (115 mm.). La luz interna del alto estará formada por la altura del cabezal más el suplemento de DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor, que va agregado a la parte inferior de los extremos de la tapa. Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor. Tabique: en la parte media llevará UNO (1) de las mismas me-

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

didas de los cabezales.

ENVASE Nº 20. Para uvas: Medidas de luz interna: largo DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO MILIMETROS (275 mm.) ancho DOSCIENTOS OCHENTA MILIMETROS (280 mm.) y alto CIENTO DIEZ MILIMETROS (110 mm.). La luz interna del alto estará formada por la altura del cabezal, más el suplemento que va agregado a la parte inferior de la tapa, que es de DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor. Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor.

ENVASE Nº 21. Para membrillos (uso industrial): Medidas de luz interna: largo SEISCIENTOS TREINTA Y CINCO MILIMETROS (635 mm.) ancho TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MILIMETROS (375 mm.) y alto DOSCIENTOS CUARENTA MILIMETROS (240 mm.). Cabezales: DIECINUEVE MILIMETROS (19 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor. Tabique: podrá llevar, en su interior, UNO (1) de iguales medidas de ancho y alto que los cabezales y de un espesor mínimo de DIEZ MILIMETROS (10 mm.).

ENVASE Nº 22. Para melones, sandías y mamones: Medidas de luz interna: largo SETECIENTOS CINCUENTA ó SETECIENTOS SESENTA MILIMETROS (750 ó 760 mm.) ancho CUATROCIENTOS VEINTE ó CUATROCIENTOS CUARENTA MILIMETROS (420 ó 440 mm.) y alto CIENTO OCHENTA Y CINCO ó DOSCIENTOS MILIMETROS (185 ó 200 mm.). Cabezales: DIECINUEVE MILIMETROS (19 mm.). de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor. Tabiques: en la parte interior, podrán colocarse UNO (1) o DOS (2) tabiques de las mismas medidas de ancho y alto de los cabezales y de un mínimo de DOCE MILIMETROS (12 mm.) de espesor, con

la finalidad de dividir el envase en DOS (2) o TRES (3) partes iguales.

ENVASE Nº 23. Para paltas, Chirimoyas y Mangos: Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS MILIMETROS (400 mm.) ancho TRESCIENTOS SESENTA MILIMETROS (360 mm.) y alto optativo, no pudiendo colocarse en este envase más de una camada de fruta. Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor.

ENVASE Nº 24. (Telescópico). Para uvas (vía aérea): De cartón corrugado, sin medidas determinadas. Su peso neto mínimo será de CUATRO (4) kilogramos y no podrá exceder de CINCO (5) kilogramos.

Este envase será recubierto totalmente, con excepción del fondo por otro del mismo material, del tipo denominado "telescópico", y en su interior podrá llevar compartimientos, cuyo número no deberá exceder de DIEZ (10).

ENVASE Nº 25. Para ananáes: Medidas de luz interna: largo SEISCIENTOS OCHENTA MILIMETROS (680 mm.) ancho CUATROCIENTOS VEINTE MILIMETROS (420 mm.) y alto DOSCIENTOS OCHENTA MILIMETROS (280 mm.). Cabezales: QUINCE MILIMETROS (15 mm.) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm.) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm.) de espesor. Tabiques: en la parte interior podrán colocarse tabiques separadores de madera de DOCE MILIMETROS (12 mm.) de espesor, con la finalidad de colocar UNA (1) o DOS (2) frutas en cada compartimiento.

ENVASE Nº 26. Para ananáes (en cartón corrugado): Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS SESENTA Y CINCO MILIMETROS (560 mm.) ancho CUATROCIENTOS VEINTE MILIMETROS (420 mm.) y alto CIENTO CUARENTA MILIMETROS (140 mm.). Tabiques: en la parte interior podrán colocarse tabiques separadores de cartón con la finalidad de colocar UNA (1) o DOS (2) fru-

tas en cada compartimiento.

ENVASE Nº 27. Para bananas (en cartón corrugado): Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS MILIMETROS (500 mm.) ancho TRESCIENTOS SETENTA MILIMETROS (370 mm.) y alto DOSCIENTOS TREINTA MILIMETROS (230 mm.)

ENVASE Nº 28. Para bananas (en madera aserrada, laminada o en tableros, u otro material similar adecuado): Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS CINCUENTA MILIMETROS (550 mm.) ancho TRESCIENTOS DIEZ MILIMETROS (310 mm.) y alto DOSCIENTOS CUARENTA MILIMETROS (240 mm.). A modo de tapa llevará en la parte media UNA (1) tabla del mismo material.

CAPITULO XXXVIII

ACLARACION DE TERMINOS

a) De calidad.

322.- (1) MADUREZ APROPIADA: Se considera que una fruta ha alcanzado la madurez apropiada para su cosecha y empaque, cuando en su evolución ha llegado a un punto tal que puede ser separada de la planta sin que luego experimente deterioros durante su transporte y almacenaje, y asegure la normal terminación del proceso de maduración. El concepto de madurez apropiada debe entenderse como equivalente al de "madurez comercial".

(2) BIEN DESARROLLADA: Es la fruta que ha alcanzado el tamaño mínimo para su comercialización, aunque la misma no haya adquirido el máximo desarrollo.

(3) BIEN FORMADA: Es la fruta que presenta la forma característica de la variedad, pudiendo ofrecer pequeñas desviaciones por crecimiento desigual o leves achatamientos. A los efectos de aplicación se adoptará el criterio de admitir dichas desviaciones y achatamientos en forma creciente y progresiva según los grados de selección.

(4) SANA: Significa que la fruta no presenta enfermedades o afecciones de origen parasitario, infeccioso o fisiogénico.

(5) SECA: Es la fruta que no se cosechó húmeda por lluvia, niebla, rocío, etc., y que, ya recolectada se la preservó de dichos inconvenientes hasta el momento del empaque.

(6) LIMPIA: Es la fruta en buen estado de higiene, libre de tierra u otro residuo adherido.

(7) CON PEDUNCULO: Se refiere a la fruta que, cosechada a mano o con instrumento adecuado, conserva su pedúnculo, pudiendo carecer del mismo, según lo determinado en cada especie y cuando su separación no ha ocasionado desgarramientos de la piel.

(8) TAMAÑO UNIFORME: Significa que la fruta contenida en un mismo envase presenta un tamaño similar.

(9) CALIZ ADHERIDO: Significa que la fruta fue cosechada separándola de la planta en forma tal que conserva los sépalos del cáliz y el pedúnculo cortado a ras del mismo.

(10) COLOR: Se refiere a la coloración típica que adquiere la fruta de una determinada variedad, cuando ha alcanzado su madurez apropiada o "madurez comercial" y se refiere tanto al color fundamental o de fondo, como el superpuesto que presentan los frutos de algunas especies.

(11) FIRME: Significa que la fruta no es blanda, marchita, fofa o flácida.

(12) COLOR TIPICO DE LA VARIEDAD: Remitirse a los términos de la aclaración del punto (10).

(13) PLENAMENTE DESARROLLADA: Significa que la fruta ha adquirido el desarrollo máximo para la variedad, en la zona de su producción, cuando la misma ha alcanzado la madurez apropiada.

(14) RACIMOS ENTEROS: Se trata de racimos a los cuales no se les ha efectuado supresiones importantes que impliquen cortes de las ramificaciones principales del raquis, ni se les ha eliminado granos en cantidad excesiva.

(15) GRANOS TURGENTES: Se entiende que un racimo tiene granos turgen-

tes, cuando estos no presentan signo alguno de marchitamiento, flaccidez o arrugamientos de la piel.

(16) GRANOS DE TAMAÑO UNIFORME: Significa que los racimos contenidos en un mismo envase presentan granos de tamaño uniforme.

(17) CORONA: Conjunto de brácteas foliáceas, de tamaño variable según la variedad que nacen de la parte superior del fruto del ananá.

(18) HIJUELOS O BROTES: (en ananáes): son las ramificaciones que se presentan adosadas a la base del fruto.

(19) BRACTEA: Hoja modificada que proteje el fruto.

(20) REGIMEN O CACHO: (en banana): Conjunto de frutos de un racimo o inflorescencia del banano.

(21) MANO O PENCA: (en banana): Grupo de frutas unidas a un mismo pedúnculo sobre el eje de la inflorescencia.

(22) DEDOS: (en banana): Cada uno de los frutos que componen una mano.

(23) MADURADAS: (en bananas): Sometidas al proceso de maduración o climatización luego de ser cosechadas.

b)- De defectos.

323.- (1) MANCHAS: Son las alteraciones en la coloración normal de la piel (epicarpio) de la fruta, debidas a causas o agentes diversos. Pueden ser: alargadas cuando la longitud supera ampliamente el ancho; de superficie cuando la longitud y el ancho son más o menos similares.
No serán consideradas como manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades del cáliz y pedúnculo, siempre que no excedan de su límite.

(2) LESIONES DE DISTINTO ORIGEN: Se aplica a los daños que se presentan en la fruta, sean estos de origen mecánico o bien producidos por insectos (bicho de cesto, eulia, carpocapsa, etc.), enfermedades, granizo y otros agentes.

(3) ENFERMEDADES: Tal como se aclara en el apartado 322 punto (4), significa que la fruta no debe presentar enfermedades o afecciones de o-

rigen parasitario, infeccioso o fisiogénico.

(4) PODREDUMBRE: Es la fruta que se encuentra en estado de descomposición parcial o total.

(5) HERIDAS: Son lastimaduras sin cicatrizar, de origen mecánico, que al par de interesar la piel (epicarpio), afectan la pulpa (mesocarpio).

(6) LESIONES PRODUCIDAS POR INSECTOS U OTRAS CAUSAS: Tal como se aclara en el punto (2), se trata de daños que se observan sobre la fruta, sean éstos de origen físico mecánico o bien producido por insectos (bicho de cesto, eulia, carpocapsa, etc.), enfermedades, granizo u otros agentes.

(7) MACHUCAMIENTOS: Refiérese a los daños que se producen en la fruta bajo la forma de depresiones más o menos pronunciadas, debidas a deficiencias en el embalaje, o bien, por el inadecuado trato que han sufrido los envases en los distintos manipuleos, o bien, como consecuencia del tratamiento durante la cosecha, transporte, selección y empaque.

(8) ALTERACIONES INTERNAS: Se refiere a las afecciones de distinto origen que se producen en la fruta, tales como corazón mohoso, corazón acuoso, escaldaduras, decaimiento interno, congelamiento, etc..

(9) "BITTER-PIT": En su condición de alteración de origen fisiogénico y de acuerdo con la aclaración del apartado 322 punto (4) sólo podrá admitirse en el porcentaje fijado para cada especie y grado siempre que no afecte la conservación de la fruta.

(10) GRANOS SUELTOS: Se refiere tanto a los granos que pudieran encontrarse sueltos en el interior de los envases, salvo los que se desprenden normalmente al efectuar el empaque, como aquellos que se separan con facilidad al ser sometidos los racimos a un ligero sacudimiento.

(11) RAQUIS SECO: Se refiere a los racimos que ofrecen alteraciones en

el color normal del raquis o signo evidente de marchitamiento, como consecuencia de factores de distinto origen.

(12) GRANIZO: Consiste en el daño que se presenta en la fruta con el típico "hundimiento" provocado por el "golpe de piedra" siempre que no presente lesión abierta sin cicatrizar (no suberificada).

c) Otros.

324.- (1) DESCARTE: Se considera fruta de descarte, la sobrante de una partida limpia, clasificada y tamañada que presente defectos de forma, color, tamaño, estado de madurez, lesiones, manchas, plagas y/o enfermedades, etc. en una intensidad tal que al superar las tolerancias admitidas no permite su inclusión en ninguno de los grados de selección previstos para la especie, haciéndola inapta para su consumo al estado fresco.

(2) FRUTA NO EXPORTABLE: Se denomina así a los sobrantes de las partidas de frutas que fueron sometidas a la selección reglamentaria para exportación y eliminado su descarte. Tales sobrantes pueden ser remitidos por un empacador a otro de la zona, habilitado exclusivamente para procesar fruta de mercado interno, y ser seleccionados únicamente dentro de los grados COMUN y ECONOMICO.

(3) FRUTA EMPACADA: Se considera con esta denominación a las frutas limpias, tratadas o no con aditivos, clasificadas según grados de selección y tamaños, empacadas de acuerdo con el sistema de "empaque americano", en número igual de unidades por camadas alternadas, e identificadas para su posterior expedición y comercialización.

(4) FRUTA ENVASADA A GRANEL: Se considera con esta denominación a las frutas limpias, tratadas o no con aditivos, clasificadas según grados de selección y tamaños, empacadas e identificadas, pero que se colocan en los envases, sin presentar el sistema de "empaque americano" (en camadas alternadas con igual número de unidades).

(5) FRUTA A GRANEL: Se entiende con esta denominación a las frutas sin

limpiar, ni seleccionar, sin tamañar, ni identificar, es decir que se encuentre tal como se recolectan de la planta y que se transportan en cualquier tipo de envase o "container" apropiado hasta los lugares o locales de empaque, para proceder a su acondicionamiento, previo a la expedición para su comercialización.

(6) FRUTA DEL SUELO: Se refiere a la fruta que se desprendió naturalmente de la planta y cae al suelo, lo cual le produce deficiencias o alteraciones tales que invalidan su calidad. Tales deficiencias pueden resumirse entre otras: machucamiento, podredumbre incipiente o avanzada, pedúnculo seco y quebradizo, falta de turgencia, lesiones producidas por hierbas, pájaros u otros agentes y presencia de tierra adherida.

CAPITULO XXXIX

DE LOS ORGANISMOS DE APLICACION E INTERPRETACION Y SUS FACULTADES

a) Organismos y agentes de aplicación.

325.- A los siguientes organismos dependientes de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, les corresponderá la aplicación e interpretación de las normas contenidas en la presente reglamentación:

I - SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL.

a) Departamento de Fiscalización Fitosanitaria.

Todo lo referente a la fiscalización de la producción de las distintas especies y variedades de frutas en el aspecto fitosanitario.

b) Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales.

Todo lo referente a la inspección y certificación, en los puertos o lugares de embarque, de las partidas de frutas frescas que se destinen a la exportación.

II - SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALI

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

ZACION AGRICOLA.

a) Departamento de Frutas y Hortalizas.

Todo lo referente al registro de empacadores, frigoríficos, habilitación de lugares o locales de empaque; autorización de cosecha; inspección en los lugares o locales de empaque, frigoríficos, depósitos, estaciones ferroviarias, mercados de concentración o todo otro sitio en donde se acondicionen, acopien o comercialicen frutas frescas.

326.- Los organismos citados en el apartado anterior, y en la esfera que a cada uno le compete, podrán realizar todas las inspecciones y controles que estimen conveniente, tanto de las plantaciones, como de partidas de frutas que se destinen a la exportación y al mercado interno en los lugares o locales de empaque, puertos o lugares de embarque, frigoríficos, depósitos, estaciones ferroviarias, rutas camineras, mercados de concentración, o todo otro lugar que estimen necesario.

327.- Las Delegaciones Agrícolas correspondientes a las distintas zonas productoras de frutas del país, dependientes de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, serán los agentes directos en sus zonas de influencia, de la aplicación e interpretación de las normas contenidas en esta reglamentación.

328.- El Director Nacional de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, los Directores Generales de los Servicios Nacionales de: SANIDAD VEGETAL y de FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, juntamente con los agentes profesionales ingenieros agrónomos que designen debidamente identificados con credenciales, serán las personas habilitadas para ejercer las facultades que establece el artículo 11 del Decreto-Ley nº 9.244 de fecha 10 de octubre de 1963.

b) Facultades ordinarias.

329.- El SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZA

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

CION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), cuando el mejor comercio de la fruta así lo requiera, o a solicitud de los interesados, está autorizado a reglamentar nuevos materiales, envases y sistemas de empaque para las especies contempladas en la presente reglamentación, como asimismo dejar sin efecto dichas autorizaciones. Además, el mencionado organismo está autorizado a reglamentar los grados de selección, materiales, envases y sistema de empaque, para las especies no consideradas en la presente reglamentación.

330.- El SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), está autorizado a reglamentar todos los aspectos concernientes a la comercialización de aquellas variedades de frutas que se destinen exclusivamente al uso culinario familiar. Asimismo queda autorizado a reglamentar las condiciones mínimas que deberán cumplir las frutas destinadas a la industria, para el mercado interno o la exportación.

331.- El SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), está autorizado a reglamentar las características y modalidades del transporte y enfriamiento, en aquellas especies en que tal aspecto no ha sido contemplado en la presente reglamentación.

332.- Las autorizaciones de cosecha de las especies y variedades que correspondiese ser calendariadas anticipadamente, serán establecidas únicamente por el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, (Departamento de Frutas y Hortalizas), de acuerdo a las informaciones técnicas convencionales, obtenidas y remitidas por las Delegaciones Agrícolas de las distintas zonas productoras.

Las autorizaciones de cosecha no calendariadas anticipadamente, serán otorgadas directamente por las Delegaciones Agrícolas correspondientes a las distintas zonas productoras.

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

333.- Los organismos citados en el apartado 326 y dentro de la esfera que a cada uno le compete, diagramarán, prepararán e imprimirán los facsímiles de los distintos formularios, planillas, características de las leyendas y sellos identificatorios etc., necesarios para cumplimentar todos los aspectos administrativos y técnicos, consecuentes de la aplicación de las normas contenidas en la presente reglamentación.

c) Facultades extraordinarias.

334.- Cuando circunstancias o situaciones imprevistas excepcionales, justificaren plenamente la adopción de medidas urgentes en salvaguardia de legítimos intereses frutícolas y que propugnen la agilitación del proceso comercializador, siempre que en ello no estén comprometidas las condiciones de calidad, sanidad y conservación de las frutas, el Director Nacional de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, está autorizado a disponer, ad referendum, de la Superioridad, las medidas que estime más adecuadas, aunque las mismas se aparten de las normas reglamentarias contenidas en la presente reglamentación.

335.- Con el fin de evitar una diversa interpretación en los alcances de la o las medidas a disponer, la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, dictará una disposición, en la cual se puntualizarán en los considerandos la o las circunstancias que motivan la adopción de medidas extraordinarias.

En su parte dispositiva, se precisarán las medidas a tomar, sus determinados y estrictos alcances, y el tiempo de su vigencia si así correspondiese.

earb

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

BUENOS AIRES, 10 de octubre de 1963.

VISTO el expediente nº 30.654/63, atento lo propuesto por la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA y,

CONSIDERANDO:

Que la producción frutícola argentina, por sus condiciones cualitativas y cuantitativa, ha adquirido significativas proporciones dentro de la actividad agrícola y de la economía nacional;

Que para el mejor ordenamiento del mercado interno y posibilitar la conservación de los mercados exteriores y la conquista de otros, se hace indispensable la adopción de un conjunto armónico de medidas;

Que en la concreción de las mismas deben tener activa participación los distintos sectores vinculados con la producción, empaque, comercialización y exportación;

Que con ello se dará satisfacción a los requerimientos de las entidades representativas de la actividad frutícola;

Que ante la proximidad de la cosecha e inminente exportación de frutas frescas y desecadas, se hace necesario proceder con la debida celeridad;

Por ello y atento lo propuesto por el señor SECRETARIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA.

EL PRESIDENTE DE LA NACION ARGENTINA

DECRETA:
(Con fuerza de ley)

ARTICULO 1º.- La producción, tipificación, empaque, identificación y certificación de la calidad y sanidad frutícola, deberán sujetarse a la reglamentación que dicte la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA y disposiciones del presente decreto.

ARTICULO 2º.- Créase el TRIBUNAL DE FRUTAS, que estará integrado por UN (1) Presidente y UN (1) VICEPRESIDENTE y DIEZ (10) Vocales titulares, discriminados de la siguiente manera:

TRES (3) por los productores.
UNO (1) por los empacadores.
DOS (2) por los exportadores.
UNO (1) por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.
UNO (1) por la SECRETARIA DE ESTADO DE COMERCIO.

Y los Directores de "Frutas y Hortalizas" y de "Lucha contra las Plagas" o sus reemplazantes naturales de las Direcciones Generales de "Producción y Fomento Agrícola" y de "Sanidad Vegetal", respectivamente, de la

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA.

En igual proporción se designarán los vocales suplentes.

La Presidencia y Vicepresidencia del TRIBUNAL DE FRUTAS serán ejercidas alternativamente y por el término de UN (1) año por los Directores Generales de "Sanidad Vegetal" y de Producción y Fomento Agrícola" de la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA.

ARTICULO 3°.- Los representantes de los productores, de los empacadores y de los exportadores serán designados por la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, de las ternas propuestas por las entidades representativas de cada una de esas actividades, renovándose cada DOS (2) años y pudiendo ser reelegidos.

ARTICULO 4°.-Las DIRECCIONES GENERALES DE SANIDAD VEGETAL y de PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA, por intermedio de sus servicios especializados, serán los organismos técnicos que asesorarán directamente al TRIBUNAL DE FRUTAS.

ARTICULO 5°.- Serán funciones del TRIBUNAL DE FRUTAS : a) Proponer, a la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, la adopción de nuevas normas o modificaciones de las existentes, en todo lo concerniente a lo expresado en el artículo 1°. b) Proponer la aplicación de sanciones a los infractores en cada caso. c) Estudiar y proponer todas aquellas medidas que conduzcan a un mejor ordenamiento y racionalización de la producción, comercialización y exportación frutícolas.

ARTICULO 6°.- Las infracciones al régimen establecido por el presente decreto serán penadas, de acuerdo con la gravedad de las mismas, con multas de DIEZ MIL PESOS MONEDA NACIONAL (m$n 10.000.-) a DOS MILLONES DE PESOS MONEDA NACIONAL (m$n 2.000.000.-) y/o comiso de la mercadería y/o inhabilitación de UNO (1) a DIEZ (10) años para ejercer cualquier clase de actividades vinculadas con la materia prevista en el Art. 1°.

La sanción no se reducirá a los máximos previstos cuando se hubiere incurrido en infracciones reiteradas independientes, en cuyo caso esos máximos podrán ser tantas veces elevados, como infracciones se hubieran cometido sin limitación alguna.

ARTICULO 7°.- El denunciante o, en su defecto, el funcionario que verifique la infracción percibirá el diez por ciento (10%) del importe de la multa.

ARTICULO 8°.- Cuando la infracción se cometiere por una persona jurídica, asociación o sociedad, fuere por intermedio de su director, gerente, miembro de la razón social, síndico, factores o por interpósita persona, la sanción se hará efectiva sobre la sociedad, sin perjuicio de la responsabilidad personal

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

y solidaria de los autores del hecho.

ARTICULO 9°.- En los casos en que la sanción recayera sobre una sociedad, cualquiera sea su naturaleza, la medida podrá hacerse extensiva a sus integrantes, excepto a los accionistas de sociedades anónimas y cooperativas que no hubieran actuado en algunas de las funciones señaladas en el artículo anterior.
Las sociedades, sus integrantes y demás personas responsables durante el tiempo que dure la inhabilitación, no podrán llevar a cabo ninguna clase de operaciones comprendidas en el artículo 1° del presente decreto, ya lo hagan formando parte de otras sociedades o a título individual. La sola tentativa, por parte de los inhabilitados de realizar algunos de los actos previstos en el artículo 1°, constituirá infracción punible, que se hará extensiva a quienes les prestaren el nombre o los medios de hacerlo, teniendo razón suficiente para conocer su inhabilitación.

ARTICULO 10°.- Competerá a la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA entender y decidir en todo lo concerniente a la aplicación del presente régimen y, en particular, imponer, previo sumario y por resolución fundada, las sanciones que correspondan a los infractores.

ARTICULO 11°.- Las autoridades que fije la reglamentación estarán facultadas para practicar inspecciones sobre mercadería, extraer muestras en cualquier lugar y disponer peritajes. Dicha autoridad, previa comunicación al Juez competente, podrá exigir la exhibición de libros, documentos y papeles, y disponer comparendos y citaciones de testigos. Las autoridades policiales, Prefectura General Marítima, Consejo Nacional de Aduanas y Dirección Nacional de Gendarmería, deberán prestar la colaboración que se les requiera en todos los procedimientos arriba mencionados.

ARTICULO 12°.- En los casos en que se atribuya a un responsable una infracción grave y resultase, durante la prevención o el sumario, la semi plena prueba de su culpabilidad, podrá disponerse la inhabilitación provisoria del imputado, a quien, en este caso, deberá citarse a dar explicaciones en el término perentorio de DOS (2) días.

ARTICULO 13.- Contra las resoluciones que, imponiendo sanciones, dicte el SECRETARIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, no cabrá más recurso que el de apelación ante la CAMARA NACIONAL DE APELACIONES en lo PENAL ECONOMICO de la Capital Federal o ante la CAMARA FEDERAL DE APELACIONES que corresponda, según las leyes que determinan la jurisdicción de la Justicia Nacional.

El recurso contra la resolución que se dicte sobre el fondo del asunto, será concedido libremente y en ambos efectos.

Cuando se apelare de la resolución que ordenare una inhabilitación

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

provisoria, el recurso será concedido al solo efecto devolutivo, debiendo sustanciarse el incidente por pieza separada.

El recurso deberá siempre deducirse ante el organismo que dicte la medida y dentro del plazo perentorio de CINCO (5) días contados desde su notificación.

ARTICULO 14°.- La SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA queda facultada para contratar todo el personal necesario para el mejor cumplimiento de las disposiciones contenidas en le presente decreto, debiendo establecer, la misma, las condiciones de los contratos, según el tipo de tareas asignadas.

El monto de las remuneraciones establecidas en los contratos, deberá ser determinado por el Poder Ejecutivo, previa intervención de la SECRETARIA DE ESTADO DE HACIENDA.

Será obligatorio para los profesionales universitarios que se contratan, el ingreso por concurso y la dedicación exclusiva, cuando la duración de los contratos sea mayor a UN (1) año.

Todo el personal contratado estará excluído de las disposiciones del Decreto-Ley n° 6.666 del 17 de junio de 1957 y Decreto n° 9.530 del 7 de noviembre de 1958.

ARTICULO 15°.- Queda asimismo facultada la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA para abonar, a su cargo, los servicios extraordinarios de su personal ocupado en la fiscalización de la sanidad y calidad de las frutas como así también para establecer los montos respectivos.

ARTICULO 16°.- Dentro de los NOVENTA (90) días de la fecha del presente decreto, la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA elevará a consideración del Poder Ejecutivo un proyecto de decreto modificatorio de los Decretos Nros. 17.115 del 21 de diciembre de 1943; 28.279 del 16 de setiembre de 1948; 4.461 del 17 de abril de 1959 y 17.456 del30 de diciembre de 1959, por el cual se ajustarán las tasas que los mismos determinan en concordancia con el costo de los servicios a prestar y, dentro de los TRES (3) primeros meses de la iniciación de cada ejercicio, procederá de la misma manera a fin de actualizar el importe de las tasas respectivas.

ARTICULO 17°.- Incorpórase al ANEXO 51 - SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, en los Items que corresponda, la suma de VEINTE MILLONES DE PESOS MONEDA NACIONAL (m$n 20.000.000), que se tomarán de Rentas Generales.

ARTICULO 18°.- El presente decreto será refrendado por los señores MINISTROS SECRETARIOS EN LOS DEPARTAMENTO DE ECONOMIA, DEL INTERIOR y de DEFENSA NACIONAL y firmado por los señores SECRETARIOS DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA,

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

de COMERCIO y de HACIENDA.

ARTICULO 19°.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCION GENERAL DEL BOLETIN OFICIAL E IMPRENTAS y, previa intervención del TRIBUNAL DE CUENTAS DE LA NACION, pase a la CONTADURIA GENERAL DE LA NACION a sus efectos.

DECRETO-LEY N° 9.244/63

Firmado: GUIDO
José A. Martínez de Hoz (h)
Guillermo Osiris Villegas
José Manuel Astigueta
Carlos A. López Saubidet
Juan B. Martín
Eduardo Tiscornia

Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura y Ganadería

Buenos Aires, 12 de setiembre de 1969.

En uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5° del Estatuto de la Revolución Argentina,

EL PRESIDENTE DE LA NACION ARGENTINA SANCIONA
Y PROMULGA CON FUERZA DE LEY

ARTICULO 1°.- Deróganse los artículos 2°, 3°, 4°, 5° y 7° del Decreto-Ley n° 9.244 de fecha 10 de octubre de 1963.

ARTICULO 2°.- Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LEY N° 18.354.

(Fdo.): ONGANIA
José Dagnino Pastore

ASOCIACION

PRODUCTORES DE FRUTAS ARGENTINAS

REGLAMENTACION DE FRUTAS FRESCAS CITRICAS

Resolución Nro. 145 del 11/3/1983
de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería
reglamentaria del Decreto - Ley Nro. 9.244/63

Lavalle 3161 - Planta Baja, Of. C
(1190) Buenos Aires, Argentina
Tel. 86-8333

1983

Buenos Aires, 11 de marzo de 1983

VISTO el expediente N° 2831/81, lo informado por la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, atento a lo propuesto por la COMISION CITRICOLA NACIONAL y,

CONSIDERANDO:

Que resulta necesario el reordenamiento de la actual reglamentación de frutas frescas cítricas para el mercado interno y la exportación.

Que a partir de la puesta en vigencia de la Resolución N° 499 de fecha 29 de marzo de 1971, fueron dictadas diversas normas modificatorias de aquellas estatuidas en dicho instrumento legal.

Que es conveniente racionalizar el uso de los envases de tales frutas, estableciendo una nueva normatización de los mismos, en virtud de que muchos de ellos han caído prácticamente en desuso.

Que de acuerdo a la facultad conferida por el Artículo 1° del Decreto-Ley N° 9244 de fecha 10 de octubre de 1963, corresponde proceder en consecuencia.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

RESUELVE:

ARTICULO 1°. – Apruébase como reglamentación del Decreto-Ley N° 9244/63, en lo referente a frutas frescas cítricas, el texto anexo compuesto de VEINTIUN (21) capítulos y CIENTO TREINTA Y SEIS (136) apartados, que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO 2°. – Deróganse las Resoluciones S.E.A.G. números: 499; 720; 767; 768; 365; 343; 153; 156 y el Artículo 1° de la 558, de fechas: 29 de marzo de 1971; 16 de mayo de 1972; 8 de agosto de 1975; 8 de agosto de 1975; 12 de mayo de 1978; 18 de junio de 1979; 16 de marzo de 1981; 23 de junio de 1981 y 25 de octubre de 1973, respectivamente.

ARTICULO 3°. – Esta resolución entrará en vigencia a los TREINTA (30) días de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTICULO 4°. – Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

RESOLUCION N° 145

Ing. Agr. VICTOR HUGO SANTIRSO
Secretario de Agricultura y Ganadería

REGLAMENTACION DE FRUTAS FRESCAS CITRICAS

INDICE

Capítulo		Pagina
I	De las inscripciones	05
II	De la cosecha	05
III	De la fruta	05
IV	De la selección y el empaque	06
V	De la identificación de la mercadería	07
VI	De los locales de empaque	10
VII	Del transporte, enfriamiento, frigoríficos y cuarentena	12
VIII	De la fruta de "rancho", encomiendas postales internacionales y equipajes de pasajeros	13
IX	De las inspecciones y otorgamiento del Certificado Fitosanitario	13
X	Del Certificado Comercial	15
XI	De los rechazos e intervenciones	15
XII	Del Tribunal Técnico de Apelación	17
XIII	De las infracciones	18
XIV	Limón	19
XV	Mandarina	22
XVI	Naranja	26
XVII	Pomelo	30
XVIII	De los envases	33
XIX	Aclaración de términos	36
XX	De las facultades ordinarias	41
XXI	De las facultades extraordinarias	41

CAPITULO I

DE LAS INSCRIPCIONES

1°. – Las personas, entidades o sociedades que deseen dedicarse al empaque de frutas frescas cítricas o a su almacenamiento en cámaras frigoríficas, tendrán la obligación de inscribirse en los REGISTROS respectivos de la SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA.

Los interesados que se inscriban en los mencionados registros, no podrán desarrollar tales actividades sin la previa aprobación de la solicitud de inscripción, a cuyo efecto el organismo correspondiente otorgará un comprobante como constancia de haber cumplido con dicho requisito.

CAPITULO II

DE LA COSECHA

2°. – La cosecha podrá iniciarse cuando la fruta haya alcanzado el estado de madurez apropiado, de acuerdo con los índices previstos, para cada especie, establecidos sobre la base de la cantidad de jugo (porcentaje) y de la relación sólidos solubles-acidez, que se determinarán de acuerdo con la técnica operativa contemplada en el apartado N° 130.

3°. – La fruta podrá ser cosechada a mano o mecánicamente, con pedúnculo o sin él, siempre que su separación se efectúe sin desgarramiento del epicarpio (piel). La fruta se colocará y transportará en cajones cosecheros, canastos, "bins" o cualquier otro tipo de envase o "container" que reúnan condiciones de higiene y con la necesaria protección interior, o en su defecto debidamente cepillados interiormente con eliminación de aristas para que aquélla no sufra deterioro.

4°. – Cuando la fruta haya sido objeto de tratamiento con productos que tengan acción residual, hasta que no haya desaparecido ésta, no podrá cosecharse especie alguna, y deberá observar las tolerancias que por presencia de residuos determine la SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA.

CAPITULO III

DE LA FRUTA

5°. – La fruta deberá ser empacada dentro de los plazos establecidos para cada especie y de acuerdo con lo previsto en los apartados números: 68, 80, 93 y 106.

6°. – La fruta en el transcurso de su estacionamiento, que tendrá lugar en locales o ambientes cubiertos previo al empaque, deberá permanecer acondicionada en envases o "containers" o bien extendida en bandejas, mesadas o en silos, tolvas o boxes, no pudiendo en ninguna circunstancia almacenarse sobre el suelo, a no ser que sea destinada a la industria o para su destrucción.

7°. – La fruta deberá ser empacada en la zona de producción. La DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), cuando razones de fuerza mayor o motivos de interés general lo aconsejen, autorizará el transporte de las frutas sin clasificar, envasada o a granel, para su empaque en establecimientos o locales que se encuentren fuera de la zona de producción. A tal efecto los productores (remitentes) extenderán en carácter de declaración jurada, una constancia que amparará tales envíos y que se denominará "GUIA DE LIBRE TRANSITO" en la que se consignará expresamente lo siguiente: especie, variedad, cantidad de bultos y kilogramos, procedencia, destino y medio de transporte utilizado. El transporte deberá efectuarse en vagones, automotores o bodegas, en condiciones tales de ventilación e higiene que aseguren la calidad, sanidad y conservación de la fruta.

Esta "GUIA" se confeccionará en talonarios por triplicado, de acuerdo con un facsímil que proveerá la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas). El o los talonarios a utilizar por los productores, deberán ser presentados por las firmas empacadoras para su oficialización, ante la oficina de la SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA que otorgó el número de habilitación del local o establecimiento de empaque.

Al extender la "GUIA DE LIBRE TRANSITO", el productor entregará al transportista el original y duplicado, para que éste a su vez los entregue al empacador. El duplicado será presentado o remitido por éste último a la oficina mencionada dentro de los primeros SIETE (7) días del mes siguiente al de la fecha en que aquélla se extendió. El original quedará en poder del empacador a disposición del Servicio de Inspección, cuando éste lo requiera, y el triplicado será retenido por el productor.

8°. – Las frutas cítricas serán sometidas previo a su empaque, al llamado tratamiento húmedo conforme a lo establecido en el apartado N° 22 del Capítulo VI.

Los productos que se utilicen en el mencionado proceso, como preventivos de afecciones de origen parasitario y para mejorar la conservación y presentación de las frutas, deberán ser aprobados y hallarse inscriptos en el registro específico que a tal efecto lleva la SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA.

Exceptúase de la obligatoriedad de aplicar el proceso húmedo, la especie MANDARINA, que por su constitución no lo tolera, sin detrimento de su calidad y conservación posterior, pudiendo utilizarse para la misma, el denominado método seco.

CAPITULO IV

DE LA SELECCION Y EMPAQUE

9°. – Hasta TRES (3) grados de selección regirán para la fruta de exportación según lo reglamentado para cada especie: SUPERIOR, ELEGIDO y COMERCIAL.

La SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA determinará dentro de la escala de selección mencionada y con la debida antelación a la cosecha, cuáles grados de las distintas especies y variedades no estarán autorizados para exportarse. Con respecto al mercado interior, las frutas podrán ser seleccionadas dentro de los grados de selección previstos para la exportación y también en el denominado grado COMUN, de acuerdo con lo establecido para las respectivas especies. Los limones, mandarinas, naranjas y pomelos que habiendo sido seleccionados de acuerdo a su calidad y sanidad, no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de "DESCARTE" (apartado N° 129, inc. 15), y no podrán ser tamañados, ni empacados, ni identificados para ser comercializados para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

10°. – La fruta contenida en cada envase deberá ser de madurez y tamaño uniforme y de una sola variedad. La fruta de la parte superior del envase deberá ser el fiel reflejo del contenido total del mismo.

11°. – Las frutas podrán envolverse o no individualmente con papel sulfito u otros que cumplan igual función, los que podrán ser tratados con productos contra mohos (antimohos) siempre que ellos estén autorizados por el MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y MEDIO AMBIENTE. Dichos papeles llevarán impresa la leyenda "INDUSTRIA ARGENTINA" o "PRODUCCION ARGENTINA", en letras no inferiores a CUATRO (4) milímetros de altura.

12°. – La fruta se acondicionará de manera que llene la capacidad total del envase, con la compresión necesaria para evitar el movimiento del contenido.

13°. – Todos los elementos o materiales que se utilicen para acondicionar las frutas, deberán ser nuevos y reunir condiciones tales que no den lugar a alteraciones de la mercadería y que no transmitan olor ni sabores extraños.

CAPITULO V

DE LA IDENTIFICACION DE LA MERCADERIA

14°. – A los efectos de la identificación de la fruta empacada, los envases deberán llevar los siguientes rótulos, inscripciones y sellos:

I) PARA EL MERCADO EXTERIOR:

a) Rótulo:

En el cabezal se fijará un rótulo que deberá cubrir como mínimo el SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de la superficie del cabezal, en el que directamente sobre el mismo y sin aditamento (tira de papel pegado para superponer inscripciones o para eliminar éstas) tendrá impreso lo siguiente: nombre del empacador reglamentariamente inscripto en el registro respectivo de la SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA; especie; provincia productora; marca comercial y la expresión "INDUSTRIA ARGENTINA" o "PRODUCCION ARGENTINA", esta última en letras de una altura no inferior a CUATRO (4) milímetros.

Será obligatorio, para identificar los grados de selección en los envases reglamentados, la utilización de rótulos en los cuales predomine y se destaque un color de fondo de acuerdo con el siguiente detalle: grado SUPERIOR, AZUL; grado ELEGIDO, VERDE; y grado COMERCIAL, ROJO.

En las cajas de cartón corrugado, el rótulo podrá ir impreso y a su vez sustituirse por una impresión de las leyendas anteriormente citadas y del recuadro que las enmarque, con el color que corresponda al grado de selección a identificar. En este último caso, la coloración del cartón corrugado de los envases de referencia, diferirá de los colores de fondo indicados en el párrafo anterior.

b) Leyendas:

1) En la parte superior del Rótulo, o bien inmediatamente arriba del mismo y directamente sobre el cabezal, y de izquierda a derecha, deberán figurar las siguientes leyendas: grado de selección, nombre del cultivar o variedad y el número de unidades contenidas en el envase. En caso de estamparse las leyendas sobre el rótulo, éste deberá presentar una franja blanca de un ancho no menor de DOCE (12) milímetros para contrastar con el color del fondo del rótulo y facilitar la lectura de las leyendas ya sean estampadas con sellos de goma o impresas.

2) En la parte superior del cabezal opuesto y de izquierda a derecha, se estampará el grado de selección, el nombre del cultivar o variedad y el número de unidades. Sobre el costado izquierdo y debajo del grado de selección, se estampará el sello clave.

La altura de las letras de las inscripciones mencionadas no deberá ser menor de OCHO (8) milímetros.

3) En la parte inferior del cabezal opuesto al del rótulo será optativo estampar las leyendas "INDUSTRIA ARGENTINA" o "PRODUCCION ARGENTINA", en letras cuya altura no será menor de DIEZ (10) milímetros.

4) Los envases que contengan frutas tratadas con algún aditivo para mejorar su presentación y/o conservación, deberán llevar estampada la inscripción reglamentaria respectiva, en un todo de acuerdo con lo establecido al efecto por el MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y MEDIO AMBIENTE. Esta leyenda podrá ir expresada en el idioma del país de destino.

c) Sellos:

El sello clave a que hace referencia el punto 2) contendrá la siguiente leyenda:

"DECRETO LEY N° 9.244/63 - FRUTAS FRESCAS" y la clave constituida por SIETE (7) números móviles, correspondiendo, de izquierda a derecha, los DOS (2) primeros al día del empaque; los DOS (2) siguientes al mes; y los TRES (3) restantes al número de orden del establecimiento de empaque asignado por la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

II) PARA EL MERCADO INTERIOR:

a) Impreso de Identificación:

Se fijará o se imprimirá en un cabezal o en un costado, un rótulo, afiche, tarjeta, etiqueta o marbete, que deberá tener como mínimo SESENTA (60) milímetros de ancho y CIENTO VEINTE (120) milímetros de largo en el cual se consignarán las siguientes leyendas:

1) Nombre de la especie.

2) Zona de producción, con letras no inferiores a CUATRO (4) milímetros de altura.

3) Zona de empaque, en el caso de que se empaque fruta proveniente de otra zona productora, con letras no inferiores a CUATRO (4) milímetros de altura.

4) Nombre de la firma o razón social empacadora, reglamentariamente inscripta en el registro respectivo de la SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA (apartado 1°), con letras no inferiores a CUATRO (4) milímetros de altura.

5) Marca comercial, logotipo, etc., propio o no de la firma o razón social empacadora, pudiendo ser optativo su uso.

6) Industria Argentina o Producción Argentina, con letras no inferiores a CUATRO (4) milímetros de altura.

b) Sellos:

1) En el cabezal o costado del envase donde va el rótulo de identificación, e inmediatamente arriba de éste o sobre el mismo, se estamparán de izquierda a derecha, los sellos aclaratorios del grado de selección, nombre de la variedad y número de unidades contenidas en el envase.

2) En el mismo cabezal, o en el opuesto, o en los costados, se estampará el número de habilitación del establecimiento de empaque (apartado N° 20).

3) Cuando la fruta haya sido tratada con algún aditivo, para mejorar su presentación y/o conservación deberá estamparse la inscripción reglamentaria respectiva, en un todo de acuerdo con lo establecido por el MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y MEDIO AMBIENTE. Las letras y/o números que compongan los distintos sellos, deberán tener una altura no menor de OCHO (8) milímetros. En el caso de que el tamaño del impreso de identificación lo permita, todas las inscripciones de los sellos mencionados, podrán imprimirse sobre el mismo.

15°. – El estampado en los envases, de todos los sellos establecidos por la presente reglamentación, deberá efectuarse con tinta indeleble y en forma tal que las inscripciones resulten bien legibles. Dicho sellado deberá realizarse en el lugar de empaque, y estar completado en su totalidad al finalizar las tareas de empaque diarias.

16°. – Solamente bajo circunstancias muy especiales y previa autorización de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), se permitirá la superposición de rótulos en los envases.

17°. – Cuando se compruebe dentro del establecimiento de empaque, que la mercadería contenida en los envases no responde a las exigencias del grado de selección estampado en los mismos, se podrá autorizar el repaso y reempaque de la mercadería para encuadrarla dentro del grado de selección consignado, o bien su remarcación con el grado de selección inferior que corresponda. Tal autori-

zación podrá ser denegada cuando el inspector actuante compruebe una reiteración de la transgresión que ponga de manifiesto una forma de proceder impropia, no imputable a una eventualidad del trabajo en sí. En cualquier caso, tal hecho deberá documentarse mediante acta y ser comunicado a los organismos que intervienen en la fiscalización.

18°. – Las firmas empacadoras confeccionarán mensualmente, para cada especie y local o lugar de empaque habilitado, una planilla, donde se detallarán las partidas empacadas con carácter de declaración jurada y por triplicado, de acuerdo con el modelo que entregará la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), en la que se hará constar: la provincia; el partido o departamento y localidad donde tenga lugar la operación de empaque; la provincia productora; el sello clave o el número de habilitación del local o establecimiento del empaque; variedad; marca comercial; tipo de envase; grado de selección; cantidad de bultos y destino; exportación o mercado interno; debiendo ser firmada por el empacador o persona autorizada y llevar sello aclaratorio.

Asimismo, deberá consignarse en la misma planilla la cantidad de kilogramos de la fruta de "descarte" (apartado N° 129 (15)), resultante de la tarea de clasificación realizada, debiendo indicar también el destino dado a la misma, ya sea para su industrialización, devuelta al productor, o destruida.

19°. – Las planillas declaratorias de empaque mencionadas en el apartado 18, deberán llevar numeración correlativa para cada local de empaque habilitado. Las planillas, original y duplicado, se entregarán o enviarán por correo certificado dentro de los primeros DIEZ (10) días del mes siguiente al del que declara haber realizado las tareas de empaque, a la oficina de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, donde se hubiere asignado el número del local o lugar de empaque a que hace referencia el apartado N° 20. El triplicado quedará en poder del empacador y deberá ser conservado en el local o lugar de empaque y a disposición del Servicio de Inspección cuando éste lo requiera.

CAPITULO VI

DE LOS LOCALES DE EMPAQUE

20°. – Los empacadores de fruta cítrica para exportación o el mercado interno deberán declarar anualmente, ante la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) en formularios que se les proveerá a tal efecto, la ubicación de los locales o lugares de empaque, con el fin de asignarles un número de orden. Dicha declaración deberá efectuarse por lo menos CUARENTA Y OCHO (48) horas antes de la iniciación de las operaciones.

En esa oportunidad deberán presentar DOS (2) ejemplares de cada uno de los rótulos que utilizarán en los envases. Con posterioridad, informarán la incorporación de cualquier nuevo rótulo que decidan utilizar.

21°. – El número de orden asignado, al que hace referencia el apartado N° 20, tendrá carácter permanente y caducará en los casos en que no se reitere su pedido durante DOS (2) períodos consecutivos.

22°. – La fruta se empacará en locales o lugares cubiertos, secos, limpios, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes de fruta a acondicionar y de fácil higienización, a fin de evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de la fruta. Deberán tener piso de mosaico, cemento alisado o cualquier otro material impermeable, y techo de material adecuado (fibrocemento, cinc, aluminio u otros similares), no permitiéndose techos de paja, cartón embreado, etc.

Los que procesen fruta con destino a la exportación, deberán contar además, con las instalaciones apropiadas para el lavado, limpieza o higienización de la misma para el tratamiento preventivo con fungicidas y/o bactericidas y para la aplicación de productos que mejoren el brillo y apariencia, a la vez que controlen su deshidratación.

Dicho requisito regirá también obligatoriamente, a partir del 1° de marzo de 1983, para los galpones que empaquen fruta destinada al mercado interno.

Para proceder a la habilitación del local de empaque, los interesados deberán presentar ante la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), la siguiente documentación:

a) Comprobante que acredite la inscripción del interesado en el registro respectivo de la SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA.

b) Constancia que atestigüe la condición de propietario o arrendatario del local o galpón de empaque.

c) Lista de productos a utilizar en el proceso o tratamiento húmedo anteriormente indicado.

23°. – Serán obligaciones de las firmas empacadoras mantener los locales o lugares de empaque habilitados, en las condiciones señaladas en el apartado N° 22 y dar cumplimiento a las reglamentaciones vigentes sobre la recepción de la fruta; su manipuleo; selección; empaque; de la aplicación de tratamientos especiales de lavado, encerado, etc., como también de los requisitos de envasado, rotulado, identificación de las partidas empacadas, etc.

Igualmente serán responsables de las condiciones de empaque, envases, selección de la fruta e identificación de la mercadería, como así también de cualquier tratamiento que se realice en el lugar de empaque.

Las firmas empacadoras, al solicitar la habilitación del establecimiento de empaque, deberán presentar, para su oficialización, un libro de inspección por cada local o lugar de empaque, donde se dejará constancia de cada visita que se realice y de las observaciones que efectúen los funcionarios o inspectores acreditados para las tareas de inspección (apartado N° 36).

Dicho libro, compuesto por hojas en duplicado y numeradas, se encontrará en poder de la firma empacadora y deberá ser facilitado a los mencionados funcionarios toda vez que le sea requerido y la misma será responsable de su custodia. El duplicado con las observaciones efectuadas, será retirado por el funcionario actuante y entregado en la oficina de la cual dependa.

CAPITULO VII

DEL TRANSPORTE, ENFRIAMIENTO, FRIGORIFICOS Y CUARENTENA

24°. – La fruta que se destine a la exportación deberá transportarse desde las zonas de producción a los puertos o lugares de embarque, en vehículos abiertos o cerrados, ventilados, refrigerados o frigoríficos, o en los llamados vagones o camiones "termos", en condiciones tales de higiene que la preserven de contaminaciones y olores extraños que aseguren el mantenimiento de su sanidad, calidad y conservación.

En el caso de utilizar vehículos abiertos, la fruta deberá estar debidamente protegida de los agentes ambientales, mediante el uso de elementos apropiados.

Las partidas enfriadas en origen, deberán transportarse en las mismas condiciones anteriores, de forma tal que también se asegure el mantenimiento de una temperatura lo más cercana posible a la lograda por el proceso de preenfriamiento, de manera que, a su llegada a puerto o lugar de embarque, no exceda a las previstas en el apartado N° 29, de acuerdo a las distintas especies. Las frutas que se destinen al mercado interno deberán transportarse por medios que aseguren el mantenimiento de su sanidad, calidad y conservación, preservándola de las contingencias ambientales mediante elementos adecuados.

25°. – Todas las partidas que se destinan a la exportación deberán ser preenfriadas antes de su embarque, salvo los casos siguientes: a) que el envío se realice a países limítrofes; b) que el transporte se realice por vía aérea y c) cuando no hayan transcurrido más de DIEZ (10) días entre la fecha de empaque de la fruta y su embarque al país de destino.

26° – Deberán viajar al extranjero en cámaras frigoríficas todas las especies incluidas en la presente reglamentación, salvo los casos contemplados en los apartados 27 y 28. No podrán cargarse partidas de fruta sin preenfiar con partidas de frutas preenfriadas, o viceversa, en una misma bodega, entrepuente, plan, camareta, etc.

La DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), podrá exceptuar del cumplimiento de dicho requisito, cuando las frutas se destinen a puertos para los cuales no se disponga de un servicio regular de transporte en cámaras frigoríficas y siempre que no desmejore su calidad.

27° – Cuando la fruta cítrica fresca se destine a los países limítrofes, no será obligatorio transportarla en cámaras frigoríficas.

28°. – Podrá exportarse fruta cítrica fresca sin la obligación de transportarla en cámaras frigoríficas, en los casos en que se realice por vía aérea.

29°. – Todas las partidas de naranjas y mandarinas que hayan sido preenfriadas deberán tener en el momento de su embarque, una temperatura que no podrá exceder de 8°C y las partidas de limones y pomelos deberán tener una temperatura no mayor de 15°C.

30°. – La fruta que se exporte a aquellos países que, por razones de índole sanitaria exijan la aplicación de cuarentena, quedará sujeta a las especificaciones que a tal efecto establezca la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Servicio Nacional de Sanidad Vegetal), para asegurar una mayor eficiencia en el tratamiento mencionado.

31°. – Los frigoríficos inscriptos deberán facilitar al personal de la SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA el acceso a sus cámaras y prestar al mismo la colaboración que recabe.

Además deberán suministrar mensualmente al Departamento de Frutas y Hortalizas el detalle de las existencias de frutas, discriminadas por especies, variedades, grado de selección y tipos de envases al último día de cada mes.

Tal información debe llegar al citado Departamento antes del día SEIS (6) del mes siguiente del que se consignan las existencias.

CAPITULO VIII

DE LA FRUTA DE "RANCHO", ENCOMIENDAS POSTALES INTERNACIONALES Y EQUIPAJES DE PASAJEROS

32.°. – La fruta que se remita al exterior en carácter de encomienda postal internacional y la que forma parte de equipajes de pasajeros sólo deberá cumplir con las reglamentaciones sanitarias vigentes.

33°. – Siempre que conduzcan pasajeros, la provisión de "rancho" que en los puertos habilitados embarquen los vapores con destino a países de ultramar, y las embarcaciones de cabotaje que se dirijan a los países vecinos, estará sujeta a la inspección sanitaria. La fruta deberá reunir las condiciones contempladas en los distintos grados de selección, identificándose los envases que la contengan, con la expresión "RANCHO" en caracteres no inferiores a VEINTE (20) milímetros de altura.

34°. – A los efectos enunciados en los apartados 32 y 33, el interesado deberá solicitar directamente la inspección sanitaria ante el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales) y podrá incluir en una misma solicitud todas las especies que desee, destinadas al mismo medio de transporte, siempre que en el total no exceda los MIL QUINIENTOS (1.500) kilogramos.

Se extenderá únicamente el certificado destinado a las autoridades aduaneras.

CAPITULO IX

DE LAS INSPECCIONES Y OTORGAMIENTO DEL CERTIFICADO FITOSANITARIO

35°. – Corresponderá a la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Servicio Nacional de Sanidad Vegetal y Departamento de Frutas y Hortalizas), en la esfera que a cada uno le compete, realizar todas las inspecciones y controles que estimen convenientes, tanto de las planta-

ciones como de las partidas que se destinen a la exportación, y al mercado interior, en los lugares de embarque, estaciones ferroviarias, aeropuertos, lugares de empaque, establecimientos frigoríficos, mercados de concentración y todo otro sitio que consideren conveniente.

36°. – El Director General del Servicio Nacional de Sanidad Vegetal, el Jefe del Departamento de Frutas y Hortalizas y los inspectores que designe la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, debidamente identificados con credenciales que a tal efecto se les extenderán, serán las personas habilitadas para ejercer las facultades que establece el Artículo 11 del Decreto-Ley N° 9.244/63.

37°. – La solicitud de inspección con destino a la exportación, a los efectos del otorgamiento del CERTIFICADO FITOSANITARIO, deberá presentarse en los lugares de embarque ante la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Servicio Nacional de Sanidad Vegetal), en formularios que dicha repartición proveerá y con una anticipación mínima de CUATRO (4) horas a la iniciación del embarque.

Corresponderá UNA (1) solicitud por cada especie cuya exportación se tramite, debiendo separarse igualmente, en distintas solicitudes, la fruta preenfriada de la que se exporte sin preenfriar. En todos los casos, en las solicitudes de inspección deberá consignarse el grado de selección a embarcarse.

38°. – La presentación de la solicitud mencionada en el apartado N° 37, estará a cargo de un exportador o de un despachante de aduana, y deberá efectuarse en días hábiles, durante el horario establecido para la Administración Pública o con CUATRO (4) horas de anticipación a la iniciación del embarque para los días no laborables.

39°. – Las solicitudes de inspección para fruta preenfriada, además de los datos reglamentarios, deberán contener el número o números de los sellos clave que amparen la partida a exportar. La DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Servicio Nacional de Sanidad Vegetal), por intermedio del Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales, dará la conformidad pertinente para que dichos sellos clave puedan ser inspeccionados. Exceptúase de dicha obligatoriedad, cuando el preenfriamiento tenga lugar en las zonas de producción y la fruta sea transportada directamente de éstas hasta el lugar de embarque.

40°. – Toda partida de fruta que se presente a inspección en los lugares de embarque, debe encontrarse provista de un remito, que se entregará al inspector actuante. En dicho remito, cuyo facsímil proveerá el Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales, se especificarán los siguientes datos: cantidad de envases por especies, variedad, grado de selección, sellos clave y marca. Las partidas que no tengan el mencionado remito no serán inspeccionadas.

41°. – El juicio sobre los defectos, daños, lesiones y/o enfermedades, se formará teniendo en cuenta la intensidad y gravedad de los mismos y su influencia respecto a las condiciones generales de la mercadería y su conservación, en relación con las tolerancias admitidas para cada una de las especies reglamentadas.

A tal efecto, se inspeccionará eligiendo al azar, un número de envases que no será menor al UNO POR CIENTO (1%) de la totalidad de la partida que se presente a inspección y de cada uno de los envases se tomará un número adecuado de frutas, de manera tal que permita al inspector actuante establecer si la partida se encuadra dentro de la presente reglamentación, para el grado de selección consignado en el envase.

Se entiende por partida, un determinado número de envases cuya identificación concuerde totalmente con respecto a: especie; procedencia; variedad; marca, sello clave o número de habilitación del local; tipo de modalidad de empaque; grado de selección; tratamiento con aditivos y tipo de envase.

42°. – Dada la conformidad a la partida inspeccionada y permitido su embarque y haber cumplido el exportador con los demás requisitos, la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Servicio Nacional de Sanidad Vegetal), otorgará el correspondiente CERTIFICADO FITOSANITARIO, conforme a las normas establecidas por la Convención Internacional de Roma de 1951.

En los casos en que no se hubiere concretado la exportación de la fruta, las solicitudes de inspección no podrán trasladarse para amparar otros embarques, correspondiendo en consecuencia su anulación.

43°. – La DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Servicio Nacional de Sanidad Vegetal) al extender el CERTIFICADO FITOSANITARIO a que hace referencia el apartado N° 42, consignará los grados de selección que componen la partida, especificando la cantidad de bultos que corresponde a cada uno de ellos.

CAPITULO X

DEL CERTIFICADO COMERCIAL

44°. – La DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), otorgará, a requerimiento de los interesados, un certificado comercial, con el detalle de las características de cada partida que se exporte.

45°. – A los efectos del otorgamiento del CERTIFICADO COMERCIAL, los interesados deberán presentar una solicitud por cada especie y partida en formularios que proveerá la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas). La cantidad de cajones de cada variedad por grado de selección y tamaño, se hará constar en el mencionado certificado bajo la exclusiva responsabilidad del solicitante.

CAPITULO XI

DE LOS RECHAZOS E INTERVENCIONES

46°. – Procederá al rechazo y/o intervención de las partidas de frutas, ya sea para la exportación o mercado interno en los siguientes casos:

a) Cuando las partidas preparadas no se ajusten a las prescripciones establecidas

en la presente reglamentación.

b) Cuando las partidas inspeccionadas muestren en sus envases señales de adulteración de cualquiera de los sellos reglamentarios, producida por raspaduras o por el lavado de los mismos mediante el empleo de sustancias químicas u otras.

c) Cuando se presenten a inspección envases con muestras evidentes de haber sido reempacados para proceder al repaso de la fruta contenida, desvirtuando su primitiva presentación y consiguiente identificación, salvo lo contemplado para la fruta de mercado interior en los apartados números 17 y 50.

d) Cuando las partidas a inspeccionar presenten envases con rótulos superpuestos y no se hayan cumplido los recaudos establecidos en el apartado 16.

e) Cuando se observen en la partida envases en condiciones antihigiénicas, rotos, mojados, etc., en cuyo caso corresponderá la separación de los mismos.

47°. – El inspector actuante deberá identificar los envases por él revisados de la partida motivo del rechazo, de tal forma que los mismos puedan ser reinspeccionados por los integrantes del TRIBUNAL TECNICO DE APELACION, en caso de solicitarse su actuación.

48°. – Cuando se presentaren partidas para inspección destinadas a la exportación, corresponderá la suspensión transitoria del embarque y el retiro del camión, vagón, etc., del lugar de su descarga, cuando la mezcla de envases con distintos sellos clave y/o variedades, y/o tipos de envases de partidas aprobadas con las rechazadas por la inspección, hagan difícil la tarea de su separación. Efectuada dicha separación fuera de la zona de embarque, podrán reingresar las partidas para su exportación.

49°. – Cuando mediare el rechazo de una partida destinada a la exportación a costado de vapor o lugar de embarque, en ningún caso procederá su remarcación con otro grado de selección, procediéndose a descalificar la mercadería para la exportación.

A sus efectos se procederá a estampar en ambos cabezales de todos los envases un sello con la leyenda "NO APTA PARA EXPORTACION", en letras no menores de VEINTE (20) milímetros de altura.

50°. – Cuando la intervención corresponda a una partida empacada e identificada para el mercado interior, el propietario o el tenedor de la misma podrá optar por su repaso y reempaque, para poder adecuarla al grado de selección estampado en los envases; remarcarla con un grado de selección inferior que contemple las exigencias reglamentadas, o en su defecto, decidirse por el comiso o retiro de la venta para el consumo al estado fresco, dándole otro destino bajo control oficial.

En todos los otros aspectos se procederá conforme a lo establecido en el apartado 46.

51°. – La DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, por intermedio del Servicio Nacional de Sanidad Vegetal y Departamento de Frutas y Hortalizas, registrará respectivamente los rechazos de las partidas de fruta que tengan lugar en puertos, lugares de embarque, y de aquellos que se produjeran en locales de empaque u otros sitios que indicara el mencionado Departamento. En el correspondiente Registro de Rechazo se harán constar los siguientes datos: fecha de rechazo, número de solicitud de inspección, marca

del rótulo, fecha de empaque, especie, variedad, grado de selección, tipo de envase, lugar de rechazo, destino de la mercadería, nombre del inspector actuante y causa del rechazo.

CAPITULO XII

DEL TRIBUNAL TECNICO DE APELACION

52°. – Cuando los inspectores actuantes rechacen partidas de frutas, los interesados podrán solicitar reconsideración de tal medida, interponiendo el pedido de constitución de un TRIBUNAL TECNICO DE APELACION.

El pedido se deberá realizar dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de producido el rechazo, mediante solicitud dirigida a la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA por intermedio del Servicio Nacional de Sanidad Vegetal o del Departamento de Frutas y Hortalizas, de acuerdo con el lugar en donde se produjo el rechazo; en un puerto o lugar de embarque, o en las zonas de producción o mercados, respectivamente.

53°. – El TRIBUNAL TECNICO DE APELACION estará integrado por TRES (3) profesionales ingenieros agrónomos, dos de ellos serán designados por la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, por el Servicio Nacional de Sanidad Vegetal o Departamento de Frutas y Hortalizas, según corresponda y el tercero, lo nombrará el recurrente.

El representante del interesado será citado con una antelación mínima de DOS (2) horas a la fijada para la reunión del TRIBUNAL TECNICO DE APELACION.

Si transcurridos QUINCE (15) minutos de la hora establecida para la reunión el representante del interesado no se hiciere presente, el tribunal se integrará con un tercer miembro oficial. En igual forma se integrará si el interesado no designara representante.

54°. – El TRIBUNAL TECNICO DE APELACION se constituirá dentro de las VEINTICUATRO (24) horas de solicitada su intervención.

55°. – El TRIBUNAL TECNICO DE APELACION asentará sus resoluciones en actas que se registrarán en el libro habilitado al efecto, el que quedará en custodia en el organismo oficial respectivo dependiente de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA. Al mismo tiempo dichas resoluciones se harán constar en las solicitudes de inspección correspondientes en el caso de tratarse de partidas presentadas a la inspección para su exportación.

Además, el TRIBUNAL TECNICO DE APELACION producirá un informe calificando, en función de las condiciones generales de la partida examinada, si el pedido era razonable.

CAPITULO XIII

DE LAS INFRACCIONES

56°. – Comprobada cualquier tipo de infracción a la presente reglamentación, el funcionario actuante procederá al labrado de un acta por cuadruplicado, la que deberá tener una relación circunstancial de los hechos motivo de la infracción.

Cuando la infracción se refiere a una partida, se labrará un acta interviniendo la misma y consignando la siguiente información: lugar, fecha y hora de la intervención, nombre, domicilio y documento de identidad del propietario o tenedor de la mercadería, especie, variedad y grado de selección de la fruta, número del sello-clave, marca, cantidad y tipo de envases, causas de la infracción, indicando porcentaje de cada uno de los defectos; lugar donde queda depositada la mercadería e identificación completa del depositario designado, quien en prueba de conformidad de tal designación, firmará el acta. Además del depositario, firmarán el acta el inspector actuante y el tenedor de la mercadería o testigo hábil, adoptando el funcionario los recaudos necesarios, establecidos en el apartado N° 47.

Los rechazos realizados a costado de vapor o en los lugares de embarque darán motivo al labrado de un acta de intervención. Las actas de referencia serán reservadas y clasificadas por firma empacadora o responsable hasta la finalización de la temporada de exportación, para luego ser remitidas a la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), para su consideración.

57°. – Cuando el rechazo de una partida a costado de vapor o lugar de embarque sea motivado por una manifiesta transgresión a la reglamentación vigente, se procederá a redactar un acta de infracción e intervención controlando a la vez su destino.

58°. – En todos los casos, sea cual fuere el tipo de acta que se redacte se concederá al presunto infractor un plazo de DIEZ (10) días hábiles para que presente los descargos que estime corresponder.

59°. – La intervención a que se hace referencia en el apartado N° 56, persistirá hasta tanto no se haya dado cumplimiento a cualquiera de los requisitos que se detallan a continuación:

a) Cuando el interesado estampe de inmediato sobre el rótulo y en el cabezal opuesto de cada envase, el sello "NO APTA PARA EXPORTACION" a que hace referencia el apartado N° 49.

b) Cuando el interesado haya procedido a la reselección y reempaque de la mercadería, adaptándola al grado de selección estampado en el envase; o bien cuando haya procedido a la remarcación con un grado de selección inferior, concordante con la sanidad y calidad de la fruta empacada, de acuerdo a lo establecido en los apartados números 17 y 50.

c) En los casos que el TRIBUNAL TECNICO DE APELACION rectifique el fallo del inspector actuante.

60°. – Habiéndose dado cumplimiento a cualquiera de los requisitos señalados en el apartado N° 59, se procederá al levantamiento de la intervención de las partidas rechazadas, mediante acta confeccionada por triplicado, que será firmada por el inspector o funcionario actuante, quien entregará una copia a la persona en cuyo poder se encuentre la mercadería.

61°. – Los productores, empacadores, exportadores, despachantes de aduana, empresas de estibaje y establecimientos frigoríficos, que por cualquier razón se nieguen o se opongan de hecho a facilitar o permitir las inspecciones dispuestas por la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Servicio Nacional de Sanidad Vegetal y Departamento de Frutas y Hortalizas), como aquellos que infrinjan las disposiciones de la presente reglamentación, serán sancionados conforme a lo dispuesto por el artículo 6° del Decreto-Ley N° 9.244 de fecha 10 de octubre de 1963.

62°. – A los efectos de lo enunciado en el apartado N° 61 todas las infracciones que comprueben los inspectores o funcionarios actuantes, deberán ser documentadas mediante la confección de actas en las que se consignarán todos los datos que permitan una correcta identificación de la partida, si la hubiere, como así también del propietario, exportador, empacador, tenedor, etc., que de una manera u otra estén vinculados con la presunta infracción comprobada.

CAPITULO XIV

LIMON

63°. – Envases: se utilizarán para esta especie los envases números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11 y 12.

64°. – Materiales: forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) los limones podrán ser o no envueltos individualmente con cualquiera de los tipos de papel establecidos en el apartado N° 11.

b) Los limones podrán acondicionarse en un número dado de unidades, variable de acuerdo con el tamaño de la fruta, en paquetes de polietileno u otro material similar admitido por la legislación vigente, dentro de un envase que llevará impresos la totalidad de las inscripciones y sellos reglamentarios identificatorios.

c) Los envases podrán ser o no forrados interiormente en los costados con papel sulfito u hojas o bolsas de polietileno, u otros materiales similares.

65°. – Los limones podrán empacarse tanto para el mercado de exportación como el interno, en camadas –"empaque americano"– es decir, en número igual de unidades por camada alternada, o bien simplemente a granel. En tal caso las frutas en la parte superior del envase, deben estar uniformemente repartidas, sin presentar saliencias respecto de unas y otras, mediante un movimiento de vaivén, manual o mecánico.

66°. – Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan. Para la exportación se permitirá el envasado de frutas comprendidas entre los OCHENTA (80) milímetros como máximo y CINCUENTA (50) milímetros como mínimo de diámetro.

Para el mercado interno se permitirá el envasado de frutas comprendidas entre los OCHENTA Y CINCO (85) milímetros como máximo y CINCUENTA (50) milímetros como mínimo.

67°. – La DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) determinará la escala de tamaños sobre la base del calibre tomado en el diámetro ecuatorial de la fruta.

68°. – Los limones que se destinen a la exportación deberán observar un período de estacionamiento de CINCO (5) días como mínimo, previo a su empaque y contados a partir del momento de su cosecha.

Los que se destinen al mercado interior estarán liberados de tal exigencia, pudiendo empacarse una vez cosechados.

69°. – La fruta de esta especie, deberá presentar al momento de su empaque, un grado de madurez apropiado. Tal grado de madurez se establecerá sobre la base de la cantidad de jugo (porcentaje), que se determinará de acuerdo con la técnica operativa prevista en el apartado N° 130.

Los limones para exportación deberán contener como mínimo un TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%) de jugo. Para el mercado interior un TREINTA POR CIENTO (30%).

70°. – La fruta que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: estar bien desarrollada (1); bien formada (2); sana (3); seca (4); limpia (5); firme (12); ser de tamaño uniforme (6); y encontrarse libre de manchas (7); lesiones de distinto origen (8), enfermedades (9); libre de cochinillas (14); y podredumbre (10). El color típico (11) de la especie y variedad de que se trate, cubrirá como mínimo el SETENTA POR CIENTO (70%) de la superficie total de cada unidad en el grado SUPERIOR, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) en el grado ELEGIDO, el CUARENTA POR CIENTO (40%) en el grado COMERCIAL y el TREINTA POR CIENTO (30%) en el grado COMUN.

71°. – Grados para exportación y mercado interior:

A – SUPERIOR

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de limones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de limones que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios, y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del DOS Y MEDIO POR CIENTO (2½ %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan una escasa presencia de cochinillas (14). De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior del CINCO POR CIENTO (5%).

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de limones blandos, y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del CINCO POR CIENTO (5%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma. De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7½ %).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades.

B – ELEGIDO

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de limones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de limones que presenten manchas o alteraciones de la corteza causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se excedan del CINCO POR CIENTO (5%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan un leve ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7½%).

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de limones blandos, y/o que presenten manchas o alteraciones de la corteza causadas por rameado, y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7½ %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior DIEZ POR CIENTO (10%).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

C – COMERCIAL

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de limones que no estén bien formados y/o difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de limones que presenten manchas o alteraciones de la corteza causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se excedan del SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7½ %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma y/o que excedan del ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior DOCE Y MEDIO POR CIENTO (12½ %).

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de limones blandos, y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado, y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que no excedan del DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior QUINCE POR CIENTO (15%).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de unidades.

72°. — Grado exclusivamente para mercado interior.

A — COMUN

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de limones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido).

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de limones que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se excedan del DOCE Y MEDIO POR CIENTO (12½ %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma y/o que excedan un serio ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del DIECISIETE Y MEDIO POR CIENTO (17½ %) de la superficie total de la fruta.

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de limones blandos, y/o que presenten manchas o alteraciones causadas por rameado, y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del QUINCE POR CIENTO (15%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del VEINTE POR CIENTO (20%) de la superficie total de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

73°. — En los CUATRO (4) grados, la tolerancia de frutas con presencia de podredumbre y/o moho, y/o con menos del QUINCE POR CIENTO (15%) de jugo, será como máximo del UNO POR CIENTO (1%) de unidades, como promedio total contenido en los envases inspeccionados en una partida, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

74°. — Podrán transportarse limones para exportación en cámaras frigoríficas, sin el requisito del preenfriamiento que se establece en el apartado N° 25, siempre que no hayan transcurrido más de DIEZ (10) días entre la fecha de empaque y su embarque al país de destino.

CAPITULO XV

MANDARINA

75°. — Envases: se utilizarán para esta especie los envases números: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11 y 12.

76°. — Materiales: forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Las mandarinas podrán ser o no envueltas individualmente con cualquiera de los tipos de papel reglamentados en el apartado N° 11.

b) Las mandarinas podrán acondicionarse en un número dado de unidades variable de acuerdo con el tamaño de la fruta, en paquetes de polietileno u otro material similar admitido por la legislación vigente, dentro de un envase que llevará impresos la totalidad de las inscripciones y sellos reglamentarios identificatorios.

c) Los envases podrán ser o no forrados interiormente en los costados con papel sulfito y hojas o bolsas de polietileno u otros materiales similares.

77°. — Las mandarinas, ya se destinen al mercado de exportación como el interno, podrán empacarse en camadas —"empaque americano"— es decir, en número igual de unidades por camada alternada, o bien simplemente a granel.

78°. — Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan. Para todas las variedades, a excepción de las variedades Campeona, King of Siam, Ellendale, Ponkan y para el mercado de exportación, se permitirá el envasado de frutas comprendidas entre los OCHENTA Y CINCO (85) milímetros como máximo y CINCUENTA Y CINCO (55) milímetros como mínimo.

Para el mercado interior los límites estarán comprendidos entre los NOVENTA (90) milímetros como máximo y CINCUENTA Y CINCO (55) milímetros como mínimo.

Para las variedades Campeona, King of Siam, Ellendale, Ponkan y para el mercado interior y la exportación los límites estarán comprendidos entre los CIENTO QUINCE (115) milímetros como máximo y SESENTA (60) milímetros como mínimo.

79°. — La DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), determinará la escala de tamaños sobre la base del calibre tomado en el diámetro ecuatorial de la fruta.

80°. — Las mandarinas tanto las que se destinen a la exportación como al mercado interior, deberán ser empacadas dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de haber sido cosechadas, o de salidas de las cámaras de desverdecimiento (19).

En el caso de ser desverdecidas, las mandarinas deberán ser internadas en las cámaras dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de cosechadas.

81°. — La fruta de esta especie deberá presentar, al momento de su empaque, un grado de madurez apropiado. Tal grado de madurez se establecerá sobre la base de la cantidad de jugo (porcentaje) y de la relación sólidos solubles-acidez, que se determinarán de acuerdo con la técnica operativa prevista en el Apartado N° 130.

Las mandarinas para exportación contendrán, como mínimo, un TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%) de jugo y una relación sólidos solubles-acidez de SIETE A UNO (7 a 1). Las que se destinen al mercado interno tendrán TREINTA POR CIENTO (30%) de jugo y una relación sólidos solubles-acidez de SIETE A UNO (7 a 1).

82°. — La fruta que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: estar bien desarrollada (1); bien formada (2); sana (3), seca (4); limpia (5); firme (12); ser de tamaño uniforme (6); y encontrarse libre de manchas (7); lesiones de distinto origen (8); enfermedades (9); libre de cochinillas (14) y podredumbre (10).

El color típico de la especie y variedad de que se trate cubrirá como mínimo el

SETENTA POR CIENTO (70%) de la superficie total de cada unidad en el grado SUPERIOR, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) en el grado ELEGIDO, el CUARENTA POR CIENTO (40%) en el grado COMERCIAL y el TREINTA POR CIENTO (30%) en el grado COMUN.

83º.— Grados para exportación y mercado interior.

A – SUPERIOR

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de mandarinas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcance el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de mandarinas que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios, y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del DOS Y MEDIO POR CIENTO (2½ %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan una escasa presencia de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior CINCO POR CIENTO (5%).

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de mandarinas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del CINCO POR CIENTO (5%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma. De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7½ %).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades.

B – ELEGIDO

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de mandarinas que no estén bien formadas, y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de mandarinas que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezadas alrededor del pedúnculo que se excedan del CINCO POR CIENTO (5%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan un leve ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7½ %).

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de mandarinas blandas, y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado, y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7½ %) de la superficie total de la fruta y que no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo, las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior DIEZ POR CIENTO (10%).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

C – COMERCIAL

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de mandarinas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de mandarinas que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se excedan del SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7½ %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan el ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior DOCE Y MEDIO POR CIENTO (12½ %).

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de mandarinas blandas, y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que no excedan del DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior QUINCE POR CIENTO (15%).

Las tolerancias admitidas en a) b) y c) no podrán exceder en conjunto del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de unidades.

84º — Grado exclusivamente para mercado interior.

A – COMUN

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de mandarinas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de mandarinas que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se excedan del DOCE Y MEDIO POR CIENTO (12½ %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma y/o excedan un serio ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del DIECISIETE Y MEDIO POR CIENTO (17½ %) de la superficie total de la fruta.

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de mandarinas blandas, y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras y/o heridas profundas cicatrizadas, que no excedan del QUIN-

CE (15%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del VEINTE POR CIENTO (20%) de la superficie total de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) b) y c) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

85°. – En los cuatro grados, las tolerancias de frutas con presencia de podredumbre, y/o moho y/o con menos del QUINCE POR CIENTO (15%) de jugo, será como máximo del UNO POR CIENTO (1%) de unidades como promedio del total contenido en los envases inspeccionados en una partida, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

86°. – Las mandarinas que reúnan las condiciones reglamentarias para cada grado, pero que no alcancen a tener la coloración mínima exigida, podrán ser desverdecidas artificialmente, conforme a lo establecido en el Apartado N° 129, inc. 19.

87°. – Podrán transportarse mandarinas para exportación en cámaras frigoríficas, sin el requisito del preenfriamiento que se establece en el Apartado N° 25, siempre que no hayan transcurrido más de DIEZ (10) días entre la fecha de empaque y su embarque al país de destino.

CAPITULO XVI

NARANJA

88°. – Envases: se utilizarán para esta especie los envases 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11 y 12.

89°. – Materiales: forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Las naranjas podrán ser o no envueltas individualmente con cualquiera de los tipos de papel reglamentados en el apartado N° 11.

b) Las naranjas podrán acondicionarse en un número dado de unidades variable de acuerdo con el tamaño de la fruta, en paquetes de polietileno u otro material similar admitido por la legislación vigente, dentro de un envase que llevará impresos la totalidad de las inscripciones y sellos reglamentarios identificatorios.

c) Los envases podrán ser o no forrrados interiormente en los costados con papel sulfito u hojas o bolsas de polietileno, u otros materiales similares.

90°. – Las naranjas podrán empacarse tanto para el mercado de exportación como el interno, en camadas –"empaque americano" – es decir, un número igual de unidades por camada alternada, o bien simplemente a granel.

91°. – Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan. Para la exportación, se permitirá el envasado de frutas comprendidas entre los OCHENTA Y CINCO (85) milímetros de diámetro, como máximo, y SESENTA (60) milímetros, como mínimo.

Para el mercado interno, se permitirá el envasado de frutas comprendidas entre los NOVENTA (90) milímetros de diámetro como máximo y CINCUENTA Y CINCO (55) milímetros como mínimo.

92°. – La DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), determinará la escala de tamaños sobre la base del calibre tomado en el diámetro ecuatorial de la fruta.

93°. – Las naranjas deberán ser empacadas dentro de las SETENTA Y DOS (72) horas de haber sido cosechadas, o de salidas de las cámaras de desverdecimiento (apartado N° 129, inc. 19).

En caso de ser desverdecidas, las naranjas deberán ser internadas en las cámaras, dentro de las SETENTA Y DOS (72) horas de cosechadas.

94°. – La fruta de esta especie deberá presentar al momento de su embarque, un grado de madurez apropiado. Tal grado de madurez se establecerá sobre la base de la cantidad de jugo (porcentaje) y de la relación sólidos solubles-acidez, que se determinará de acuerdo con las técnicas operativas previstas en el apartado N° 130.

Las naranjas para exportación deberán presentar un mínimo de CUARENTA POR CIENTO (40%) de jugo y una relación sólidos solubles-acidez de SEIS A UNO (6 a 1).

Para el mercado interno, será del TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%) de jugo y una relación sólidos solubles-acidez de SEIS A UNO (6 a 1).

95°. – La fruta que se empaque debe reunir las siguientes condiciones: estar bien desarrollada (1), bien formada (2), sana (3), seca (4), limpia (5), firme (12), ser de tamaño uniforme (6), y encontrarse libre de manchas (7), lesiones de distinto origen (8), enfermedades (9), libre de cochinillas (14) y podredumbre (10).

El color típico de la especie y variedad de que se trate, cubrirá como mínimo el SETENTA POR CIENTO (70%) de la superficie total de cada unidad en el grado SUPERIOR, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) en el grado ELEGIDO, el CUARENTA POR CIENTO (40%) en el grado COMERCIAL y el TREINTA POR CIENTO (30%) en el grado COMUN.

96°. – Grado para exportación y mercado interno:

A – SUPERIOR

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de naranjas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de naranjas que presenten manchas o alteraciones de la piel, causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del DOS Y MEDIO POR CIENTO (2½ %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma y/o excedan una escasa presencia de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior CINCO POR CIENTO (5%).

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de naranjas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la corteza causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del CINCO POR CIENTO (5%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7½ %).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades.

B – ELEGIDO

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de naranjas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de naranjas que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que excedan el CINCO POR CIENTO (5%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma y/o que excedan un leve ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior SIETE Y MEDIO (7½ %).

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de naranjas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras y/o heridas profundas cicatrizadas que se excedan del SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7½ %), de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior DIEZ POR CIENTO (10%).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

C – COMERCIAL

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de naranjas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de naranjas que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezadas alrededor del pedúnculo que se excedan del SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7½ %) de la superficie total de la fruta y que no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan el ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior DOCE Y MEDIO POR CIENTO (12½ %).

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de naranjas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado, y/o rozaduras y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior QUINCE POR CIENTO (15%).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto, del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de unidades.

97°. – Grado exclusivamente para mercado interior.

A – COMUN

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de naranjas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado, y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de naranjas que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se excedan del DOCE Y MEDIO POR CIENTO (12½ %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma y/o que excedan un serio ataque de cochinillas (14).

De ningún modo, las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del DIECISIETE Y MEDIO POR CIENTO (17½ %) de la superficie total de la fruta.

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de naranjas blandas, y/o que presenten manchas o alteraciones causadas por rameado, y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del QUINCE POR CIENTO (15%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del VEINTE POR CIENTO (20%) de la superficie total de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

98°. – En los cuatro grados la tolerancia de frutas con presencia de podredumbre y/o moho y/o con menos del QUINCE POR CIENTO (15%) de jugo, será como mínimo del UNO POR CIENTO (1%) de unidades como promedio del total contenido en los envases inspeccionados en una partida, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

99°. – Las naranjas que reúnan las condiciones reglamentarias para cada grado, pero que no alcancen a tener la coloración mínima exigida, podrán ser desverdecidas artificialmente conforme a lo establecido en el apartado N° 129, inc. 19.

100°. – Podrán transportarse naranjas para la exportación en cámaras frigoríficas sin el requisito del preenfriamiento que se establece en el apartado N° 25, siempre

que no hayan transcurrido más de DIEZ (10) días entre la fecha de empaque y su embarque al país de destino.

CAPITULO XVII

POMELO

101°. – Envases: se utilizarán para esta especie los envases 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11 y 12.

102°. – Materiales: forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Los pomelos podrán ser o no envueltos individualmente con cualquiera de los tipos de papel reglamentados en el apartado N° 11.

b) Los pomelos podrán acondicionarse en un número dado de unidades, variable de acuerdo con el tamaño de la fruta, en paquetes de polietileno u otro material similar admitido por la legislación vigente, dentro de un envase que llevará impresos la totalidad de las inscripciones y sellos reglamentarios identificatorios.

c) Los envases podrán ser o no forrados interiormente en los costados con papel sulfito u hojas o bolsas de polietileno, u otros materiales similares.

103°. – Los pomelos podrán empacarse tanto para el mercado de exportación como el interno en camadas –"empaque americano"– es decir, en número igual de unidades por camada, alternada, o bien, simplemente a granel.

104°. – Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan. Para la exportación se permitirá el envasado de frutas comprendidas entre los CIENTO DIEZ (110) milímetros como máximo y OCHENTA (80) milímetros como mínimo. Para el mercado interior se permitirá el envasado de frutas comprendidas entre los CIENTO CUARENTA (140) milímetros como máximo y SETENTA (70) milímetros como mínimo.

105°. – La DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) determinará la escala de tamaños sobre la base del calibre tomado en el diámetro ecuatorial de la fruta.

106°. – Los pomelos deberán ser empacados dentro de las SETENTA Y DOS HORAS (72) de haber sido cosechados o de salidos de las cámaras de desverdecimiento (apartado N° 129, inc. 19).

En el caso de ser desverdecidos, los pomelos deberán ser internados en las cámaras dentro de las SETENTA Y DOS HORAS (72) de cosechados.

107°. – La fruta de esta especie deberá presentar, al momento de su empaque, un grado de madurez apropiado. Tal grado de madurez se establecerá sobre la base de la cantidad de jugo (porcentaje) y de la relación sólidos solubles-acidez que se determinará de acuerdo con las técnicas operativas previstas en el apartado N° 130. Los pomelos para exportación contendrán como mínimo, el TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%) de jugo y una relación sólidos solubles-acidez de CINCO A UNO (5 a 1).

Los que se destinen al mercado interno tendrán un TREINTA POR CIENTO (30%) de jugo y una relación sólidos solubles-acidez de CUATRO Y MEDIO A UNO (4½ a 1).

108°. – La fruta que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: estar bien desarrollada (1), bien formada (2), sana (3), seca (4), limpia (5), firme (12), ser de tamaño uniforme (6) y encontrarse libre de: manchas (7), lesiones de distinto origen (8), enfermedades (9), libre de cochinillas (14) y podredumbre (10).

El color típico de la especie y variedad de que se trate cubrirá como mínimo el SETENTA POR CIENTO (70%) de la superficie total de cada unidad en el grado SUPERIOR, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) en el grado ELEGIDO, el CUARENTA POR CIENTO (40%) en el grado COMERCIAL y el TREINTA POR CIENTO (30%) en el grado COMUN.

109°. – Grados para exportación y mercado interior:

A – SUPERIOR

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de pomelos que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de pomelos que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del DOS Y MEDIO POR CIENTO (2½ %) de la superficie total de la fruta y que no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan una escasa presencia de cochinillas (14). De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior CINCO POR CIENTO (5%).

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de pomelos blandos y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado, y/o rozaduras y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del CINCO POR CIENTO (5%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma. De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7½ %).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto, del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades.

B – ELEGIDO

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de pomelos que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado, y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de pomelos que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios, y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se excedan del CINCO POR CIENTO (5%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan un

leve ataque de cochinillas (14). De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7½%).

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de pomelos blandos, y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado, y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7½ %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma. De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior DIEZ POR CIENTO (10%).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder, en conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

C – COMERCIAL

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de pomelos que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado, y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de pomelos que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo y que excedan del SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7½ %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan un ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior DOCE Y MEDIO POR CIENTO (12½ %).

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de pomelos blandos, y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado, y/o rozaduras y/o heridas profundas cicatrizadas, que no excedan del DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior QUINCE POR CIENTO (15%).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder, en conjunto del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de unidades.

110°. – Grado exclusivamente para mercado interno:

A – COMUN

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de pomelos que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado, y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de pomelos que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios, y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se excedan del DOCE Y MEDIO POR CIENTO (12½ %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma y/o con fuerte ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del DIECISIETE Y MEDIO POR CIENTO (17½ %) de la superficie total de la fruta.

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de pomelos blandos, y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado, y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del QUINCE POR CIENTO (15%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del VEINTE POR CIENTO (20%) de la superficie total de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder, en conjunto, del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

111°. – En los CUATRO (4) grados, la tolerancia de frutas con presencia de podredumbre y/o moho, y/o con menos del QUINCE POR CIENTO (15%) de jugo, será como máximo del UNO POR CIENTO (1%) de unidades como promedio del total contenido en los envases inspeccionados en una partida, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envases individualmente considerado.

112°. – Los pomelos que reúnan las condiciones reglamentarias para cada grado, pero que no alcancen a tener la coloración mínima exigida, podrán ser desverdecidos artificialmente conforme a lo establecido en el apartado N° 129, inc. 19.

113°. – Podrán transportarse pomelos para exportación en cámaras frigoríficas sin el requisito del preenfriamiento que se establece en el apartado N° 25, siempre que no hayan transcurrido más de DIEZ (10) días entre la fecha de empaque y su embarque al país de destino.

CAPITULO XVIII

DE LOS ENVASES

114°. – Los envases que se empleen para la fruta destinada a la exportación y al mercado interno, serán confeccionados con cualquier material, debiendo satisfacer los siguientes requisitos: ser nuevos, secos, limpios, resistentes, que no transmitan olor ni sabor al contenido, que permitan una adecuada conservación de la mercadería y faciliten su manipuleo y comercialización.

115°. – En los envases de madera se establece una tolerancia del UNO POR CIENTO (1%) para las medidas de luz interna. La madera empleada deberá ser de espesor suficiente para evitar la deformación o rotura de los envases.

Los envases de cartón corrugado, serán construidos de acuerdo con la norma IRAM (Instituto Argentino de Racionalización de Materiales) N° 33.079 y las que se establezcan en el futuro.

116°. – Los envases de cartón corrugado tipo "telescópico" podrán ser asegurados con broches de metal, colocados en la parte inferior de los costados y cabezales.

117°. – ENVASE N° 1 Estandar o Cubito. Para todas las especies. Medidas de luz inter-

na: largo CUATROCIENTOS DIEZ (410) milímetros; ancho DOSCIENTOS SETENTA (270) milímetros y alto DOSCIENTOS SETENTA (270) milímetros. Este envase será confeccionado en madera, ya sea maciza o en tablillas, aglomerado, debobinada, terciada y/o plásticos adecuados, con espesores tales que confieran seguridad a su contenido.

Podrá tener una tapa de iguales materiales. Se utilizará tanto en el mercado interno como en la exportación.

118°. – ENVASE N° 2 Caja de cartón "Telescópica". Para todas las especies. Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS DIECISEIS (416) milímetros; ancho DOSCIENTOS SETENTA Y UN (271) milímetros y alto DOSCIENTOS SESENTA (260) milímetros. Este envase será confeccionado en cartón corrugado con tapa telescópica del mismo material y de consistencia tal que confiera seguridad a su contenido en condiciones normales de uso y estibaje. Se utilizará tanto para el mercado interno como para exportación.

119°. – ENVASE N° 3 San Martín. Para todas las especies. Medidas de luz interna. largo QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO (555) milímetros; ancho TRESCIENTOS DIEZ (310) milímetros y alto DOSCIENTOS (200) milímetros. Este envase será confeccionado en madera maciza, o en tablillas, aglomerado, debobinada, terciada y/o plásticos adecuados.

Podrá ser o no plegable con bisagras plásticas o metálicas o alambres dispuestos adecuadamente. Sus espesores serán tales que confieran seguridad a su contenido. Podrá tener o no tapa de los mismos materiales. Se utilizará tanto para el mercado interno como en la exportación.

120°. – ENVASE N° 4. Para todas las especies. Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS NOVENTA Y CINCO (495) milímetros; ancho TRESCIENTOS DIEZ (310) milímetros y alto TRESCIENTOS DIEZ (310) milímetros. Este envase contendrá en su interior nueve bolsas de un peso neto de DOS (2) kilogramos cada una.

Este envase podrá confeccionarse con madera maciza o en tablillas, aglomerado, debobinada, terciada y/o plásticos adecuados. Sus espesores serán los indicados para conferir seguridad al contenido. Deberá tener tapa de los mismos materiales. Se utilizará tanto en el mercado interno como en la exportación.

121°. – ENVASE N° 5. Bolsa. Para todas las especies. De cualquier forma y medida, con un contenido neto de DOS (2) kilogramos. Este envase podrá confeccionarse en hilo, algodón, polietileno o cualquier otro material adecuado que no transmita olor ni sabor a la fruta. Su uso será como tal, en el mercado interno y para la exportación cuando se empaque en el ENVASE N° 4.

122°. – ENVASE N° 6. Bolsa. Todas las especies menos mandarina. De cualquier forma o medida con un contenido neto de DIEZ (10) a VEINTE (20) kilogramos de fruta. Deberá confeccionarse en hilo, algodón, polietileno o cualquier otro material adecuado que no transmita olor ni sabor a la fruta. Su utilización será sólo para el mercado interno.

La bolsa de VEINTE (20) kilogramos se identificará en las planillas de empaque como 6 A.

123°. – ENVASE N° 7. Cartón Telescópico. Para mandarina. Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS TREINTA Y OCHO (438) milímetros; ancho DOSCIENTOS SETENTA Y SEIS (276) milímetros y alto CIENTO VEINTICINCO (125) milímetros

Será confeccionado en cartón corrugado de características que aseguren su contenido. Tapa telescópica del mismo material. Se usará en el mercado interno y la exportación.

124°. – ENVASE N° 8. Para todas las especies. Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS (500) milímetros; ancho TRESCIENTOS (300) milímetros y alto NOVENTA (90) milímetros. Será confeccionado en madera maciza o en tablillas, aglomerado, debobinada, terciada y/o material plástico adecuado, con espesores tales que confieran seguridad al contenido. Conformará un lío de CUATRO (4) envases superpuestos, llevando tapa solamente el superior, unidos por flejes metálicos o plásticos. Se usará en el mercado interno y la exportación.

125°. – ENVASE N° 9. Para todas las especies. Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS TREINTA Y DOS (432) milímetros; ancho DOSCIENTOS SETENTA (270) milímetros y alto DOSCIENTOS CUARENTA Y CINCO (245) milímetros. Estará confeccionado en cartón corrugado con tapa; de una sola pieza, en espesores adecuados a su contenido. Se usará únicamente en el mercado interno.

126°. – ENVASE N° 10. Para todas las especies. Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS DIEZ (410) milímetros; ancho DOSCIENTOS SETENTA (270) milímetros y alto CIENTO TREINTA Y CINCO (135) milímetros.

Se confeccionará en madera maciza o en tablillas, aglomerado, debobinada, terciada y/o plásticos adecuados, en espesores que aseguren el contenido. Se utilizará tanto en el mercado interno como en la exportación. Este envase podrá acondicionarse en forma superpuesta de DOS (2), formando un lío mediante flejes metálicos o plásticos, en cuyo caso el fondo del envase superior sirve de tapa al inferior, evitando ese elemento al mismo. Cuando se utilice esta última variante, en la planilla de empaque se declarará como 10 A.

127°. – ENVASE N° 11. Para todas las especies. Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS TREINTA Y DOS (432) milímetros; ancho DOSCIENTOS SETENTA (270) milímetros y alto DOSCIENTOS SETENTA (270) milímetros.

Se confeccionará en cartón corrugado con características adecuadas a su contenido. Tendrá una tapa tipo telescópica. Su uso será para el mercado interno y la exportación.

128°. – ENVASE N° 12. Plegable o Bruce Box. Para todas las Especies. Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS DIEZ (410) milímetros; ancho DOSCIENTOS SETENTA (270) milímetros y alto DOSCIENTOS SETENTA (270) milímetros. Será confeccionado en madera maciza o en tablillas, aglomerado, debobinada, terciada y/o plásticos adecuados, con espesores tales que confieran seguridad a su contenido.

Tendrá tapa del mismo material. Su plegado se hará mediante alambres dispuestos adecuadamente o bisagras plásticas o metálicas. Se utilizará para el mercado interno y la exportación.

CAPITULO XIX

ACLARACION DE TERMINOS

129°. – (1) BIEN DESARROLLADA: Es la fruta que ha alcanzado el tamaño mínimo para su comercialización, aunque la misma no haya adquirido el máximo de desarrollo.

(2) BIEN FORMADA: Es la fruta que presenta la forma característica de la variedad, pudiendo ofrecer pequeñas desviaciones. A los efectos de su interpretación, se adoptará el criterio de admitir dichas desviaciones y achatamientos en forma creciente y progresiva, según los grados de selección.

(3) SANA: Significa que la fruta no presenta enfermedades o afecciones de origen parasitario, infeccioso o fisiogénico.

(4) SECA: Es la fruta que no se cosechó húmeda por lluvia, niebla, rocío, etc., y que ya recolectada, se la preservó de dichos inconvenientes hasta el momento del empaque.

(5) LIMPIA: Es la fruta en buen estado de higiene, libre de tierra u otros residuos adheridos.

(6) TAMAÑO UNIFORME: Significa que la fruta contenida en un mismo envase presenta un tamaño similar.

A los efectos de aplicar las tolerancias establecidas en cada uno de los grados de selección para las distintas especies contempladas, se considerarán no uniformes aquellas unidades que excedan en un tamaño en más o en menos del especificado en el envase.

(7) MANCHAS: Son las alteraciones en la coloración normal de la piel (epicarpio) de la fruta, debidas a causas o agentes diversos.

(8) LESIONES DE DISTINTO ORIGEN: Se aplica a los daños que se presentan en la fruta, sean ellos de origen mecánico, o producidos por insectos, granizo u otros agentes.

(9) ENFERMEDADES: Son las alteraciones que se manifiestan en la fruta, producidas por afecciones de origen parasitario, infeccioso o fisiogénico.

(10) PODREDUMBRE: Alteración que presenta la fruta afectada por descomposición parcial o total.

(11) COLOR: Se refiere a la coloración típica que adquiere la fruta de acuerdo con la especie, variedad y zona de producción, cuando ha alcanzado su punto óptimo de recolección y se refiere tanto al color fundamental o de fondo, como el superpuesto que pueden presentar algunos frutos.

(12) FIRME: Tal como se aplica a pomelos y naranjas, significa que la fruta no es blanda, marchita o fofa; aplicado a las mandarinas indica que el endocarpio se encuentra turgente, aunque la piel no se halla adherida al mismo.

(13) HERIDAS: Refiriéndose a los daños que se producen en la fruta bajo la forma de depresiones más o menos serias, debidas a deficiencias en el embalaje o por el inadecuado trato que ha sufrido la fruta en los envases a través de los distintos manipuleos.

(14) PRESENCIA DE COCHINILLAS: La cantidad de cochinillas permitidas en las frutas de las diversas especies para los distintos grados de selección será la siguiente:

GRADO SUPERIOR: Con escasa presencia de cochinillas.

GRADO ELEGIDO: Con leve ataque de cochinillas.

GRADO COMERCIAL: Con ataque de cochinillas.

GRADO COMUN: Con serio ataque de cochinillas.

A los efectos de determinar la cantidad de cochinillas en cada fruta, se dividirá a ésta en OCHO (8) "CAMPOS", los que se obtienen del trazado de CUATRO (4) meridianos, equidistantes entre sí sobre las mismas.

LIMONES: De un diámetro ecuatorial no menor de SESENTA Y CINCO (65) milímetros.

MANDARINAS: De un diámetro ecuatorial no menor de SESENTA Y SIETE (67) milímetros.

NARANJAS: De un diámetro ecuatorial no menor de SESENTA Y DOS (62) milímetros.

POMELOS: De un diámetro ecuatorial no menor de NOVENTA Y CINCO (95) milímetros.

Para dichos tamaños de fruta, la cantidad permitida de cochinillas será la siguiente para cada grado:

SUPERIOR: Con UNA (1) cochinilla por campo (OCHO (8) en total); pero no más de CINCO (5) cochinillas en un mismo campo.

ELEGIDO: Con TRES (3) cochinillas por campo (VEINTICUATRO (24) en total); pero no más de NUEVE (9) cochinillas en un mismo campo.

COMERCIAL: Con SEIS (6) cochinillas por campo (CUARENTA Y OCHO (48) en total); pero no más de DOCE (12) cochinillas en un mismo campo.

COMUN: Con DOCE (12) cochinillas por campo (NOVENTA Y SEIS (96) en total); pero no más de DIECIOCHO (18) cochinillas en un mismo campo.

Para los tamaños de diámetros menores de los que se especifican seguidamente, la cantidad permitida de cochinillas será la que para cada grado se detalla:

LIMONES: De un diámetro ecuatorial menor de SESENTA Y CINCO (65) milímetros.

MANDARINAS: De un diámetro ecuatorial menor de SESENTA Y SIETE (67) milímetros.

NARANJAS: De un diámetro ecuatorial menor de SESENTA Y DOS (62) milímetros.

POMELOS: De un diámetro ecuatorial menor de NOVENTA Y CINCO (95) milímetros.

SUPERIOR: Con UNA (1) cochinilla por campo (OCHO (8) en total), pero no más de TRES (3) cochinillas en un mismo campo.

ELEGIDO: Con DOS (2) cochinillas por campo (DIECISEIS (16) en total), pero no más de SEIS (6) cochinillas en un mismo campo.

COMERCIAL: Con CUATRO (4) cochinillas por campo (TREINTA Y DOS (32) en total); pero no más de NUEVE (9) cochinillas en un mismo campo.

COMUN: Con OCHO (8) cochinillas por campo (SESENTA Y CUATRO (64) en total); pero no más de DOCE (12) cochinillas en un mismo campo.

En el grado SUPERIOR se tolerarán unas pocas cochinillas, ya sean grandes o pequeñas situadas alrededor de la base del pedúnculo.

En los grados ELEGIDO, COMERCIAL y COMUN, no se considerarán las cochinillas en un área no mayor de VEINTE (20) milímetros de diámetro alrededor del pedúnculo o en las paredes del hueco del mismo.

En el caso de que las cochinillas excedan del número establecido en cada fruta, se contemplarán las tolerancias previstas en el inciso b) de cada grado de selección.

(15) DESCARTE: Se considerará fruta de descarte, la sobrante de una partida limpia, clasificada según grados de selección y tamaño que presente defectos de forma, color, tamaño, estado de madurez, lesiones, manchas, plagas y/o enfermedades, cochinillas, putrefacción, etc., en una intensidad tal que al superar tolerancias admitidas no permita su inclusión en ninguno de los grados de selección previstos para la especie de que se trate, haciéndola inapta para su comercialización al estado fresco.

(16) FRUTA EMPACADA: Se considera con esta denominación a las frutas limpias, tratadas o no con aditivos, clasificadas según grados de selección y tamaños, empacadas de acuerdo con el sistema de "empaque americano", en número igual de unidades por camadas alternadas, e identificadas para su posterior expedición y comercialización.

(17) FRUTA ENVASADA A GRANEL: Se considera con esta denominación a las frutas limpias, tratadas o no con aditivos, clasificadas según grados de selección y tamaños, empacadas e identificadas, pero que se colocan en los envases sin presentar el sistema de "empaque americano" (en camadas alternadas con igual número de unidades).

(18) FRUTA A GRANEL: Se entiende con esta denominación a las frutas sin limpiar, ni seleccionar, ni tamañar, ni identificar, es decir, que se encuentran

tal como se recolectan de la planta y que se transportan en cualquier tipo de envases o "container" apropiado, hasta los lugares o locales de empaque para proceder a su acondicionamiento, previo a la expedición para su comercialización.

(19) DESVERDECIMIENTO: Este procedimiento se podrá emplear para eliminar el color verde de la piel (flavedo) de la fruta cuando ésta haya alcanzado un estado de madurez adecuado, y consistirá en el tratamiento de la fruta en cámaras con atmósfera que contengan gas etileno durante el tiempo necesario y en condiciones de humedad y temperatura apropiadas.

130°. – A los fines de la determinación del porcentaje de jugo y de la relación sólidos solubles-acidez de la fruta fresca, a que se hace referencia en la presente reglamentación, deberá seguirse la siguiente metodología:

Porcentaje de jugo: Se extraerá con un exprimidor manual el jugo de no menos de VEINTE (20) mitades de la fruta en estudio. Se procede luego al colado del jugo utilizando un colador redondo de DIEZ (10) a DOCE (12) centímetros de diámetro, de malla metálica de aproximadamente UN (1) milímetro de separación entre alambres.

Se mide el jugo resultante en un vaso graduado y se obtiene el dato en centímetros cúbicos.

El porcentaje de jugo se establece multiplicando por CIEN (100) los centímetros cúbicos de jugo y dividiendo ese producto por el peso total de las frutas de la muestra.

Ejemplo:

Centímetros cúbicos de jugo de la muestra: . . . . . 930 cm^3

Peso total de las DIEZ (10) frutas de la muestra: . . . . . 2.080 grs.

$$\frac{930 \times 100}{2.080} = 44{,}71\%$$

Sólidos solubles-totales: El jugo obtenido se mezcla bien, se vierte en una probeta de CIEN centímetros cúbicos (100) y se introduce el sacarímetro (densímetro especial para soluciones azucaradas) dándole un pequeño movimiento de rotación para que al detenerse permanezca en el centro de la probeta y no tenga contacto con las paredes de la misma.

Al introducir el sacarímetro se derrama un poco de jugo que siempre es conveniente, por otra parte, para eliminar la espuma.

Las lecturas se deben hacer siempre manteniendo el ojo al nivel de la superficie plana del líquido y no en la parte superior del menisco que se forma alrededor del cuello del instrumento.

Por último la lectura debe corregirse de acuerdo a la temperatura del jugo.

A los efectos respectivos se registra la temperatura mediante el termómetro adjunto al densímetro o colocando un termómetro graduado para grados centígrados hasta que la columna mercurial permanezca estacionaria.

Si la temperatura es de VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20°C) y es la que lleva el densímetro, no se corrige, se registra la marca observada.

Pero si se registran temperaturas menores, es necesario rebajar 0,05 por cada grado menor de VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20°C), y si se registran

temperaturas mayores de VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20°C) se debe aumentar 0,05 por cada grado mayor de esa temperatura.

Se agrega tabla para la corrección de las lecturas en sacarímetros graduados a VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20°C).

Temperatura	Se rebaja en	Temperatura	Se aumenta en
19°C	0,05	21°C	0,05
18°C	0,10	22°C	0,10
17°C	0,15	23°C	0,15
16°C	0,20	24°C	0,20
15°C	0,25	25°C	0,25
14°C	0,30	26°C	0,30
13°C	0,35	27°C	0,35
12°C	0,40	28°C	0,40

Ejemplo:

Lectura densímetro . . . . . 8,70° Brix
Temperatura registrada . . . . . 17°C
Corrección sobre tabla 0,15
Sólidos solubles. 8,55

Para obtener datos más precisos es conveniente trabajar con temperaturas cercanas a VEINTE GRADOS CENTIGRADOS (20°C).

Acidez: Se miden DIEZ CENTIMETROS CUBICOS (10 c. c.) de jugo con una pipeta teniendo cuidado de efectuar correctamente el enrase, los que se colocan en un Erlenmeyer de DOSCIENTOS CINCUENTA CENTIMETROS CUBICOS (250 c c.) de capacidad y se agrega agua destilada, más o menos unos CIEN CENTIMETROS CUBICOS (100 c.c.) y unas gotas de solución alcohólica de fenolftaleína al UNO POR CIENTO (1%) como indicador.

Se llena la bureta con solución de hidróxido de sodio normal décimo hasta que el líquido queda frente al CERO (0): se titula el jugo dejando caer lentamente la solución sobre el Erlenmeyer que contiene el mismo y agitando permanentemente hasta la aparición de un color rosado persistente.

Se leen los centímetros cúbicos de hidróxido de sodio normal décimo gastados que multiplicados por el factor 0,064 nos da la acidez expresada en ácido cítrico anhidro que hay en DIEZ CENTIMETROS CUBICOS (10 c. c.) de jugo:

Ejemplo:

c c. de NaOH $\frac{N}{10}$ gastados 12,8

12,8 x 0,064 = 0,81 de acidez.

Relación sólidos solubles-acidez: Para establecer esta relación se dividen los sólidos totales hallados por la acidez determinada:

Sólidos solubles. 8,55
Acidez. 0,81
Relación SS - A. 10,55

La relación 1: 10,55 indicaría que por cada parte de ácido corresponden 10,55 de sólidos solubles.

CAPITULO XX

DE LAS FACULTADES ORDINARIAS

131°. – El SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), cuando el mejor comercio de la fruta así lo requiera, está autorizado a reglamentar los grados de selección, materiales, envases y sistemas de empaque, para las especies no consideradas en la presenta reglamentación.

132°. – El SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), queda facultado para aprobar en forma experimental, o en carácter definitivo, otros envases y sistemas de empaque que signifiquen incorporar ventajas tecnológicas y/o económicas, como asimismo, dejar sin efecto el uso de cualquiera de los envases y sistemas autorizados.

133°. – El SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), está autorizado a reglamentar las condiciones mínimas que deberán cumplir las frutas destinadas a la industria, para el mercado interno o la exportación. Asimismo, queda autorizado a reglamentar las características y modalidades del transporte y enfriamiento, en todo aquello que no haya sido contemplado en la presente reglamentación.

134°. – El Departamento de Frutas y Hortalizas, diagramará, preparará e imprimirá los facsímiles de los distintos formularios, planillas, características de las leyendas y sellos identificatorios, etc., necesarios para cumplimentar todos los requisitos administrativos y técnicos, consecuentes de la aplicación de las normas contenidas en la presente reglamentación..

CAPITULO XXI

DE LAS FACULTADES EXTRAORDINARIAS

135°. – Cuando circunstancias o situaciones imprevistas excepcionales, justificaren plenamente la adopción de medidas urgentes en salvaguardia de legítimos intereses frutícolas y que propugnen la agilitación del proceso comercializador, siempre que en ello no estén comprometidas las condiciones de calidad, sanidad y conser-

LIZACION AGRICOLA, está autorizado a disponer, ad-referendum de la Superioridad las medidas que estime más adecuadas, aunque las mismas se aparten de las presentes normas reglamentarias.

136°. – Con el fin de evitar una diversa interpretación, en los alcances de la o las medidas a disponer, la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, dictará una disposición, en la cual se puntualizarán en los considerandos la o las circunstancias que motiven la adopción de medidas extraordinarias.

En su parte dispositiva, se precisarán las medidas a tomar, sus determinados y estrictos alcances y el tiempo de su vigencia si así correspondiere.

Indice Analítico

A

Aclaración de términos	129	36/39
Aditivos - Inscripción en envases, Mercado Exterior e Interior	14	8/9
Almacenamiento en cámaras frigoríficas - inscripción y registro	1	5
Apelación - Tribunal Técnico de Apelación	52/55	17

C

Cajas de cartón - Rotulado	14	8
Certificado Comercial (solicitud y otorgamiento)	44/45	15
Certificado Fitosanitario (inspección)	37	14
Certificado Fitosanitario (otorgamiento)	42/43	15
Color de rótulos según grados de selección	14	8
Condiciones sobre locales de empaque	22	11
Cosecha - iniciación	2	5
Cosecha - condiciones	3	5
Cosecha - forma de realizarla	3	5
Cosecha - envases cosecheros, canastos, "bins" otro tipo de envase o "container"	3	5
Cosecha - tratamientos y acción residual	4	5
Cuarentena	30	12

D

Declaración jurada de empaque mensual	18/19	10
Declaración mensual de existencia en frigorífico	31	13
Descarte	9	7
Descarte - planilla de declaración	18/19	10
Desverdecimiento	129	39

E

Elementos y materiales de empaque-características	13	7
Embarques - suspensión transitoria	48	16
Empacadores - responsabilidades	23	11
Empaque - plazos establecidos	5	5
Empaque - planilla de declaración jurada	18/19	10
Empaque - condiciones que deben reunir los locales	22	11
Empaque - habilitación de locales	22	11
Empaque - inscripción de locales (declaración anual)	20	10
Empaque - libro de inspecciones	23	11
Empaque - número de orden asignado a los locales	20/21	10
Empaque - en zona de producción	7	6
Empaque fuera de zona de producción	7	6
Encerado de frutas	22	11
Encomiendas postales internacionales	32	13
Envases - estampado de sellos	15	9
Envases - tipos reglamentados	117/128	33/35
Envases - requisitos generales	114	33
Envases de cartón corrugado	115/116	33
Envases de madera (tolerancias)	115	33

Envoltura individual de papel sulfito	11	7
Equipajes de pasajeros	32	13
Estacionamiento de la fruta previo al empaque	6	6
Estado de madurez (índices)	2	5
Exportación - excepciones sobre preenfriamiento	27/28	12
Exportación - grados de selección	9	6/7
Exportación a países limítrofes	27	12
Exportación - preenfriamiento	25	12
Exportación - solicitud de inspección	37	14
Exportación - solicitud de inspección (presentación)	38	14
Exportación - temperatura antes del embarque (fruta preenfriada)	29	12
Exportación - solicitud de inspección para fruta preenfriada	39	14

F

Facultades extraordinarias	135/136	41/42
Facultades ordinarias	131/134	41
Frigoríficos - declaración jurada sobre existencia	31	13
Frigoríficos - obligaciones	31	13
Fruta - acondicionamiento	12/13	7
Fruta - almacenamiento previo al empaque	6	6
Fruta de "rancho" - condiciones	33	13
Fruta - transporte a granel	7	6

G

Grados de selección (exportación y m. interior)	9	6/7
Guía de Libre Tránsito para empaque de frutas fuera de la zona de producción	7	6

H

Habilitación de lugares o locales de empaque	22	11

I

Identificación de la mercadería - rótulos - leyendas y sellos de exportación	14	7/8
Identificación de la mercadería - impreso de identificación y sellos para el mercado interior	14	8/9
Identificación de las partidas previa al empaque	56	18
Industria Argentina (leyenda en rótulo y envase)	14	7/8
Industria Argentina (leyenda en papel sulfito)	11	7
Infracciones	56	18
Infracciones - labrado del acta	56/57	18
Infracciones - descargos (plazos)	58	18
Infracciones - levantamiento de la intervención	59/60	18
Infracciones - sanciones	61	19
Iniciación de cosecha	2	5
Inscripción - registros de inscripción	1	5
Inscripción de establecimientos de empaque	1	5
Inspecciones - forma de realizarlas (muestreo)	41	14
Inspección de plantaciones	35	13
Inspección en frigoríficos	35	14
Inspecciones en puertos de embarque	35	14
Inspecciones (organismos y agentes intervinientes)	36	14
Inspecciones - solicitud de embarque	37/38	14
Inspecciones - solicitud de embarque (fruta preenfriada)	39	14
Inspecciones de fruta para "rancho", encomienda postal internacional, y equipaje de pasajeros	34	13
Intervención de partidas	46	15/16

L

Leyenda "Industria Argentina" en rótulos y envases	14	8
Leyenda "Industria Argentina" en papel sulfito	11	7
Leyendas relacionadas con aditivos	14	8/9
Limón	63/74	19/22
Locales de empaque - asignación del número de orden	20/21	10/11
Locales de empaque - condiciones que deben reunir	22	11
Locales de empaque - declaración anual sobre su ubicación	20	10
Locales de empaque - habilitación	22	11
Locales de empaque - presentación de rótulos para envases	20	10

M

Madurez - índices	2	5
Madurez uniforme en frutas	10	7
Mandarina	75/87	22/26
Materiales de empaque - condiciones que deben reunir	114	33
Mercado Exterior - rótulos, leyendas y sellos	14	7/8
Mercado Interior - impreso de identificación y sellos	14	8/9

N

Naranja	88/100	26/30
Nuevos envases - aprobación	132	41
Nuevos sistemas de empaque - aprobación	132	41

O

Obligaciones y responsabilidades de las firmas que intervienen en el proceso de empaque	23	11

P

Países limítrofes - exportación	27	12
Papel sulfito de envoltura individual	11	7
Planillas de declaración jurada de empaque mensual	18/19	10
Plantaciones - inspección	35	13
Partida - definición	41	14/15
Pomelo	101/113	30/33
Preenfriamiento previo al embarque	25	12
Preenfriamiento - excepciones	27/28	12
Preenfriamiento - temperatura antes del embarque	29	12
Porcentaje de jugo, sólidos solubles, acidez, y relación sólidos solubles/acidez - determinación	130	39/41
Productos terapéuticos (acción residual)	4	5

R

"Rancho" - condiciones que debe reunir la fruta	33	13
Rechazos - causas	46	15/16
Rechazos - identificación de envases inspeccionados	47	16
Rechazos - leyenda "No apta para exportación"	49	16
Rechazos - suspensión transitoria de embarque	48	16
Rechazos - registros	51	16/17
Rechazos - su reconsideración	52	17
Reempaque - mercado interior	50	16
Registros de inscripción - Personas, Firmas y Entidades que se dedican a:		
Empaque de fruta cítrica fresca	1	5
Almacenamiento en frío	1	5
Remitos - puertos de embarque	40	14
Repaso - mercado interior	50	16
Rótulos - presentación	20	10
Rótulos - mercado exterior	14	7
Rótulo - fijación e inscripción	14	7
Rótulos - cajas de cartón corrugado	14	8
Rótulos - color según grado de selección	14	8
Rótulos superpuestos	16	9

S

Sanciones - infractores	61	19
Selección - grados (exportación y mercado interior)	9	6
Sellado de envases - momento de efectuarlo	15	9
Sello - clave (exportación)	14	8
Sellos de identificación de mercadería para mercado interior	14	9
Solicitud de inspección de embarques	37/39	14
Solicitud de inspección sanitaria de fruta para "Rancho", Encomienda Postal Internacional, y equipaje de pasajeros	34	13

T

Tamaño uniforme de la fruta	10	7
Temperatura de preenfriamiento antes del embarque	29	12
Transporte de la fruta cosechada, hasta el lugar de empaque	7	6
Transporte a granel de la fruta	7	6
Transporte de la fruta a los lugares de embarque	24	12
Transporte de la fruta para el mercado interior	24	12
Transporte de la fruta al exterior	26	12
Transporte de la fruta a los países de destino	26/28	12
Transporte de la fruta por vía aérea	28	12
Tratamiento húmedo	8	6
Tratamiento húmedo (excepción)	8	6
Tratamiento húmedo - productos utilizados su aprobación e inscripción	8	6
Tratamiento húmedo - obligatoriedad	22	11
Tribunal Técnico de Apelación	52/55	17

V

Vía aérea - transporte	28	12