

**Integración Comercial
de Productores Hortícolas
en el Área de Influencia
del Mercado Concentrador
del Neuquén**

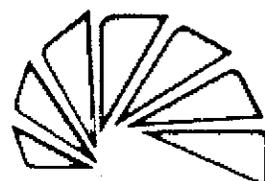
Ing. Agr. Álvaro T. Villegas M.

Un Mercado de Origen y Destino

Provincia del Neuquén



**CONSEJO FEDERAL
DE INVERSIONES**



COPADE

Consejo de Planificación y
Acción para el Desarrollo

40421

TOMO I



AUTORIDADES PROVINCIA DEL NEUQUEN

Gobernador de la Provincia del Neuquén
Dn. Felipe SAPAG

Vicegobernador de la Provincia del Neuquén
Dr. Ricardo CORRADI

Ministro de Gobierno, Educación y Justicia
Dr. Carlos SILVA

Ministro de Economía, Obras y Servicios Públicos
Cr. Silvio FERRACIOLI

Ministro de Salud y Acción Social
Dn. Simón JALIL

Secretaria de Estado General de la Gobernación
Prof. Silvia E. SAPAG

Secretario de Estado de Producción y Turismo
Ing. Franciso M. SUSTE

Secretario de Estado del COPADE
Arq. Ramón MARTINEZ GUARINO

CONTENIDO:

PROLOGO

INTRODUCCION

DIAGNOSTICO

DESARROLLO

- ACCIONES INMEDIATAS Y A CORTO PLAZO.
- INFORMAR. CARACTERISTICAS DEL MERCADO.
- FUNDAMENTAR USO DE ENVASES ESTANDARIZADOS.
- LOGO, DIFERENCIACION DEL PRODUCTO.
- PRIORIZAR INFORMACION Y NORMATIVAS.
- CAPACITACION : TEORICA Y PRACTICA.
- INCENTIVAR : CREDITOS , CAMARA DE FRIO .
- ACORDAR , VINCULAR Y COLABORACIONES.
- RELACIONES Y VINCULOS INTERNACIONALES.

CONCLUSIONES.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.

PROLOGO

El presente trabajo fué ejecutado en el marco del convenio Provincia del Neuquén (CO.P.A.DE) y el Consejo Federal de Inversiones. (C.F.I).

La producción y comercialización de frutas y hortalizas según pautas de la Ley de Desregulación y en una economía globalizada obliga a cambios estructurales que tiene como objetivo máximo lograr competitividad para permanecer dentro del Sistema planteado.

La ubicación geográfica del Mercado Concentrador del Neuquén adquiere relevancia porque vincula la actividad productiva y comercial, tanto del sur como del norte del país.

Cumpliendo la función de mercado de origen puede canalizar la producción de diversas especies frutihortícolas que se cultivan en la región, y como un mercado de Destino por la necesidad de abastecer el consumo de más de medio millón de personas que habitan en zonas aledañas, sin contar al resto de la población patagónica, para la cual se podrá utilizar como un mercado de quiebre.

En función de la escasa participación de los productores, en el proceso de comercialización, el contenido del presente informe final, está esencialmente dirigido para su información, capacitación y posible organización e integración para acceder a los diferentes canales de comercialización.

La infraestructura de los trece municipios participantes, sirvió de red de contención para la ejecución de los trabajos planteados.

Introducción

INTRODUCCION

La necesidad de la Provincia del Neuquén de contar con instrumentos que permitan la organización de la producción y comercialización de frutas y hortalizas se remonta al año 1975 (C.F.I, Crespo y Otros). Las propuestas se basaron en el Decreto-Ley/19227/71 sobre Mercados de interés Nacional y en la Resolución 9935/74 de la Secretaría de Estado de Comercio de la Provincia, mediante las cuales se sentaron las bases para la construcción de un Mercado Concentrador (1993), que en su estructura de organización y funcionamiento no han logrado insertar al Sector Productor con el protagonismo esperado.

La Situación actual en que vivimos necesariamente obliga a un cambio sustancial, en la actividad productiva y comercial de frutas y hortalizas de la región. Es así que en el país, en el último quinquenio, éstos cambios se sucedieron a un ritmo vertiginoso debido a las exigencias del consumidor, basadas en pautas modernas de alimentación y nutrición que exigen variedad, cantidad, calidad y precio.

Un aspecto importante a considerar es la capacidad de compra que se mantiene en descenso por la suba de precios de los

alimentos, el estancamiento de los salarios y el incremento de la desocupación, que en el primer semestre de 1996 alcanzó un 17%.

Si el aumento de precios de los alimentos en general se mantiene, el consumo disminuirá porque el precio y los ingresos operan como variables determinantes. Las frutas y hortalizas en el mercado de los alimentos son las que presentan los mayores incrementos debido no a factores climáticos adversos, que limitan la oferta, sino al incierto, caótico y no siempre transparente sistema de comercialización.

En el contexto de nuestra realidad frutihortícola y entendiendo que los Municipios con estructura básica para la producción son caja de resonancia en primera instancia de los problemas del área rural, que se refleja en la migración y desarraigo, de un alto porcentaje de jóvenes, en consecuencia el trabajo se plantea para que cada Municipio desarrolle según sus características, actividades de organización mínima dentro de una modalidad de trabajo de riesgo compartido (productor, municipalidad, mercado) y metodología de experimentación adaptativa.

Esta organización nos permitiría en el futuro lograr la integración de los productores para enfrentar con mayores posibilidades los desafíos que impone una economía globalizada.

Si bien el rol de los Mercados Concentradores están perdiendo espacios respecto de los diferentes canales de comercialización, debido mayoritariamente a errores propios, es oportuno cambiar estrategias y actitudes para lo cual se debe incorporar nuevas tecnologías, servicios, ampliar la gama de productos a comercializar y esencialmente rescatar el rol de punto de referencia para la comunidad concerniente a la sanidad e información de los productos que se consumen.

Otro de los aspectos que se tomó en cuenta es la de posesionar nuestros productos por sus cualidades organolépticas y potencial sanidad, resultado de la interacción de los factores climáticos, características de las diferentes especies y acción del hombre. Se hace constante referencia a nuestro **Capital Ambiental**, con características de desierto, región que está surcada por grandes ríos que dan la posibilidad de formar oasis y donde la producción de alimentos es de altísima calidad.

En el Mundo, día a día se va tomando conciencia de la gran importancia que tiene la calidad del medio ambiente, en la región y en particular en la norpatagonia, todavía no se logró articular los mecanismos de producción y comercialización que nos permitan aprovechar y mantener esta ventaja comparativa. Pueden ser

innumerables las causas, pero quizás la más importante es la falta de confianza, observación expresada por un antiguo productor agrícola de más de 73 años, quien auguró que a medida que renazca la confianza, entre productores , vendedores y compradores, legisladores y ejecutivo, técnicos y productores, políticos y pueblo, la actividad productiva y comercial será floreciente.

Con el convencimiento que lo expresado por el productor, tiene una gran cuota de razonabilidad y porque no, de utopía; se realizaron las propuestas de trabajo generando acciones y actitudes que permitan al productor desenvolverse acorde a sus aptitudes y limitaciones.

Es importante destacar que normalmente los procesos de producción y comercialización se consolidan en cinco a ocho ciclos productivos. Dependiendo de la capacidad de armonizar los diferentes factores que intervienen en los procesos y fundamentalmente de la inversión que se le asigna y que en general van mucho más allá de los períodos de gobierno, en éste marco el valor de éste informe debe ser encuadrado dentro de un solo ciclo, y en circunstancias de un cambio de gobierno provincial.

Diagnóstico

MERCADO CONCENTRADOR DEL NEUQUEN

DIAGNOSTICO

Desde su creación a Septiembre de 1.994

En función de las características de la región en lo que hace a la producción, comercialización y consumo de productos frutihortícolas, se concreta la construcción del Mercado Concentrador del Neuquén.-

Si bien uno de los argumentos más sólidos para su construcción fue la participación del sector productor regional, sin embargo no se pudo plasmar en la realidad. Desde el inicio de las actividades del Mercado, faltó un vínculo concreto, y a medida que fue pasando el tiempo, en lugar de ser un ámbito de incentivo para su actividad comercial, fue desalentador.-

Se pueden nombrar algunos aspectos que fundamentan lo expresado:

- a) Cantidad de acciones de productores genuinos.
- b) Insignificante representación en el Directorio.
- c) Falta de organización para el uso de playa libre y/o puestos.
- d) Carencia de cámaras frigoríficas.

- e) Información de precios frutihortícolas sumamente restringida o ausente.
- f) Precios de alquiler de puestos sobredimensionados para la realidad del productor regional.
- g) Ninguna diferenciación de la producción local en época de producción.
- h) Actividad de un puesto (mayorista) del mismo mercado con un resultado absolutamente distorsionante para todo el funcionamiento de la institución.
- y) Otorgamiento de créditos (\$ 1.000 p/ha) para productores sin pautas sólidas para su entrega y menos para su devolución.
- j) Falta de orientación que motive la organización comercial de los productores.
- k) Sobredimensionamiento del sector de administración y limpieza.
- l) Evidencia de gastos muy por encima de las acciones que ejecutaba el mercado.
- m) Traslado de puestos de mayoristas al área del bajo en Neuquén.
- n) Falta de pavimentación del acceso de la Ruta 7 al Mercado.
- o) Tiempo de traslado por la distancia entre el Mercado y Neuquén donde existe la mayor cantidad de compradores.

p) La venta de especies frutihortícolas de pequeños y medianos productores se realiza casi en su totalidad a mayoristas del bajo y supermercados.

En síntesis, la Imagen del Mercado se encontraba muy deteriorada y como institución en un estado de debilidad operativa-financiera.

Desarrollo

ACCIONES INMEDIATAS
Y
A CORTO PLAZO

ACCIONES INMEDIATAS Y PROPUESTAS A CORTO PLAZO

Tomando como base el diagnóstico del funcionamiento del Mercado Concentrador, en reuniones con el Directorio y personal de la Institución y Asesoramiento Técnico de quien suscribe, se decide tomar acciones inmediatas y propuestas para el corto plazo: a continuación se detallan alguna de ellas:

Operativas inmediatas:

- * Cierre de los puestos de la Sociedad dentro del Mercado Concentrador.
- * Eliminación de la línea de créditos que otorgaba la Sociedad.
- * Simplificación de las actividades de la Sociedad: se abocará exclusivamente a la administración y promoción de la actividad integral del Mercado, concebido como un consorcio de Operadores (mayoristas y productores).

Saneamiento de la Situación Financiera:

- * Disminución del descubierto bancario.
- * Transferencia al Banco Provincia Neuquén de \$ 780.000 pendientes de cobro, del crédito provincial para la construcción del edificio.

- * Presentación al Banco Provincia Neuquén para su cobro, de todos los cheques de terceros en poder de la Sociedad.
- * Gestión de cobro a deudores con cuenta corriente y obtención de garantías de las deudas.
- * Renegociación de expensas adeudadas, por los operadores.

Reducción del gasto operativo mensual:

- * Rescisión del contrato de limpieza del Mercado con la Empresa La Isla. Realización de esta tarea por administración.
- * Reducción de la planta de personal de 14 a 6 empleados (estrictamente necesarios para la actividad a desarrollar).
- * Rescisión de la relación laboral con dos profesionales contratados.
- * No percepción de honorarios por parte del Directorio.
- * Los gastos operativos mensuales se redujeron de \$ 70.000 a \$ 30.000.

Regularización de deudas y acreencias:

- * Pago a proveedores y prestadores de servicios.

Implementación de un sistema administrativo y contable interno.

Constitución de una auditoría externa.

Estas medidas sirvieron de base para ejecutar una serie de acciones desde distintos ángulos que permitirán al menor tiempo posible, y de acuerdo a las condiciones existentes, cambiar la imagen del Mercado. Gran parte de ellas se transcriben a continuación:

Ventajas impositivas: Previstas en la Ley N° 1771/88 de creación del Mercado Concentrador, condicionadas a:

- Que el operador establezca la comercialización de sus productos exclusivamente en dependencias del Mercado.
- Que no tenga deudas al presente con Dirección General de Rentas o la Sociedad del Mercado y supeditado al normal pago de las expensas en el futuro.

Pavimentación del acceso al Mercado:

- Se preve su construcción como obra nueva.
- Fundamental para atraer a los integrantes de la cadena de comercialización.

Cancelación del descubierto bancario remanente:

- Aporte de capitalización.

Aporte mensual de la Provincia (podría ser innecesario en caso de exención impositiva).

Control del ingreso de mercadería de otras regiones:

- Fortalecer la tarea del área de Comercio Interior de la Provincia, con medios a aportar por el Mercado (Inspectores, móviles, etc).

Contactos y acciones dirigidas a los operadores de la ciudad de Neuquén:

- Desalentar la radicación y la actividad en áreas urbanas y la orientación de las mismas a otras zonas.
- Oportunidad del Mercado de competir por la atracción de esas actividades.

Otras medidas para lograr la inserción de los Productores en el Mercado:

- Créditos a la Horticultura (CFI).
- Organización y agrupamiento (Municipios).
- Generación de condiciones para los productores.

Dotación de otras ventajas para facilitar la radicación y actividad de los operadores:

- Cámaras de frío.
- Packing.
- Sistema de información.

- Vinculación con otros Mercados y grupos de productores del país.

Campaña de promoción y contactos a nivel regional y nacional:

Agresiva campaña dirigida a:

- Operadores.
- Grandes productores del país.
- Productores de la región.
- Supermercados.
- Cámara de mercadistas o pequeños mercados.
- Población en general.

Estrategia publicitaria orientada a la recuperación del Mercado a través de medios de comunicación masiva:

- Televisión
- Prensa escrita
- Prensa oral

De la serie de acciones propuestas se seleccionaron las que se entendían fueran más atractivas para los productores hortícolas:

- Créditos (CFI) para producción.
- Cámaras de frío.
- Envases (packing).

- Precios mínimos para ocupar puestos.
- Posibilidades de organizarse.
- Vinculación con mayoristas, supermercados, otros mercados, etc.
- Sistema de información de precios.
- Publicidad que permita al consumidor diferenciar la producción local.
- Capacitación.

INFORMAR

CHARLAS INFORMATIVA

Contenidos:

- Ubicación
- Estructura
- Precios Puesto 57m²
- Información (Local de Precios)
- Impuestos

A Corto Plazo

- Créditos
- Cámara de frío
- Packing
- Acceso Pavimentado
- Capacitación

Receptores Regionales

- Productores de 13 Municipios de la Provincia de Neuquén.

1-Chos Malal

2-Rincón de los Sauces

3-Añelo

4-San Patricio del Chañar

5-Vista Alegre

6-Centenario

7-Neuquén

8-Plottier

9-Senillosa

10-Picún Leufú

11-Mariano Moreno

12-Bajada del Agrio

13-Quili Malal

-Productores y Autoridades

Ente Provincial del Rio Colorado

25 de Mayo Provincia de la Pampa.

-Productores de Cambio Rural.

Alto Valle - Rio Negro

IDEVI

-I.N.T.A. Alto Valle

Técnicos y Miembros de Cambio Rural.

-Facultad de Ciencias Agrarias

Docentes y Estudiantes

-EMETA

Docentes y Alumnos

-Camara de Productores

PACVA - Rio Limay

-Ministerio de la Producción (Neuquén)

-Técnicos

Receptores Extra Regionales

Mercados de Córdoba

Mercados de Mendoza

Mercados de Buenos Aires

Receptores del Exterior

Mercados Italia (Verona-Bologna)

Mercados Francia (Min.Avignon)

Mercados España (Mercabarna)

Mercados U.S.A. (San Diego P.M.A.)

Trifolio informativo

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

ZONA DE PRODUCCION



La zona de influencia del Mercado cuenta con un área agrícola por excelencia ; con chacras de infraestructura importante , además con servicios indispensables como lo son gas natural, agua, luz, líneas telefónicas, accesos directos a la futura multitrocha y con inmediata inauguración del puente Centenario (Neuquén) - Cinco Saltos (Río Negro), una posibilidad cierta de comunicación con el resto del país.



ESQUEMA DE LA DEMANDA

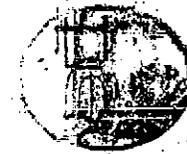
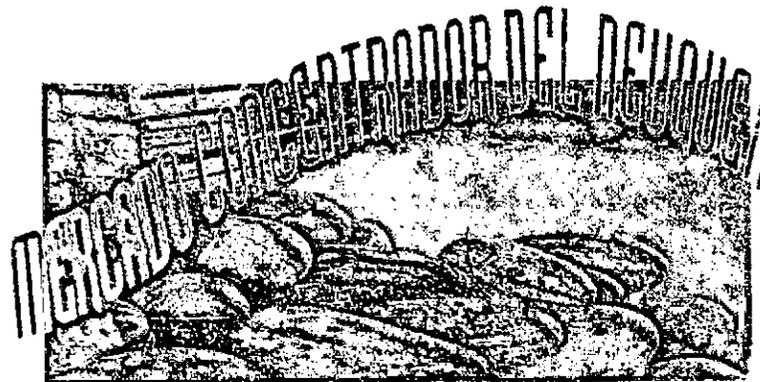
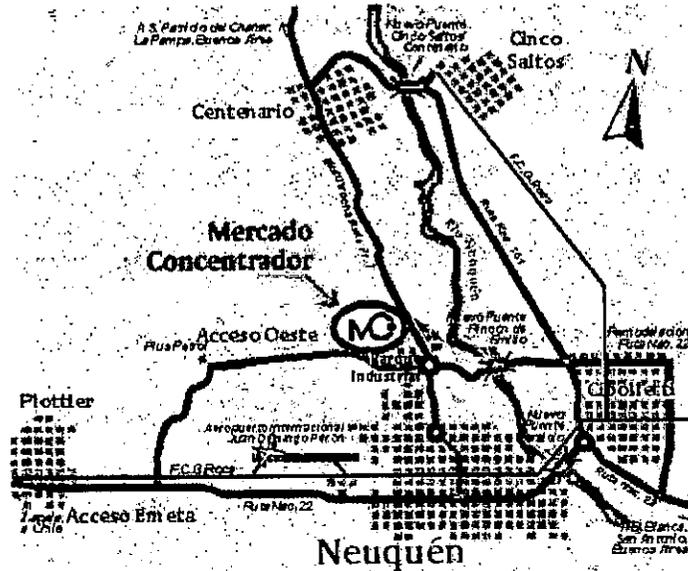
1 - Población

Total área de influencia:
453.438 habitantes.

2 - Consumo per cápita de productos frutihortícolas en el área de influencia del Mercado:
221 kgs/año.



VIAS DE COMUNICACION



U
P
R
-
G
-
M
E
E
R
C
A
D
O
C
O
N
C
E
N
T
R
A
D
O
R
D
E
L
N
E
U
Q
U
E
N

MERCADO CONCENTRADOR DEL NEUQUEN



ORIGEN

La región posee condiciones agroecológicas y recursos humanos que permite la producción de más de 54 especies Frutihortícolas, en los meses primaverales y estivales.

En la actualidad existen más de 9000 Has. en producción.

DESTINO

En otoño y en invierno la producción extraregional satisface la demanda de consumo de más de 450.000 habitantes.

Estas condiciones además de los servicios que presta, define nuestro mercado como **UN MERCADO DE QUIEBRE PARA el resto de la Patagonia.**

ESTRUCTURA

a) Disponemos de capacidad instalada y organización para la comercialización:

a) ACCESOS:

Por ruta 7 altura Km 5, acceso por Ciudad de Neuquén.

Por ruta 7 altura Km 7, por Ciudad de Centenario.

b) NAVES DE COMERCIALIZACION

Dos naves de 25 m de ancho por 184 m de largo cada una.

Altura máxima de c/nave 14m.

Dividida en 32 puestos cada una de 7.50 x 7.50 m con un pasillo de 10 m de ancho.

c) PLAYA DE ESTACIONAMIENTO

Conforman 31.000 m² segmentado.

d) PERIMETRO CERCADO

Son 50.000 m² de los cuales 31.000 m² corresponden a playa de estacionamiento segmentada, 12.000 m² cubiertos con edificio de administración y dos naves de comercialización y 7.000 m² de parque.

e) SERVICIOS

Suministro de agua.

Gas Natural

Líneas telefónicas

Provisión de Energía Eléctrica.

f) En los extremos de cada nave se localizan los baños y vestuarios de changarines, el depósito de carros y área de desechos. En el centro de cada nave se localizan sanitarios, Bar - Comedor, Caja única del Banco Provincia del Neuquén y salas de mantenimiento y control.

g) Se cuenta con cooperativas de changarines a disposición de los operadores.

b) VENTAJAS IMPOSITIVAS

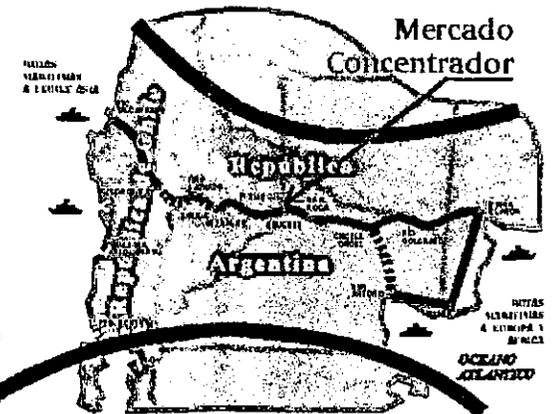
Los operadores de este Mercado se encuentran eximidos del Impuesto a los ingresos brutos, Impuesto de sellos, según lo establece el Decreto N° 0331/95 del 08/03/95.

c)

El costo de cada puesto (56 m²) es de \$300.00, valor con IVA Incluido, por más de dos puestos se exime uno.

MC

FERROCARRIL
Línea troncal existente
PROYECTO



MERCADO CONCENTRADOR DEL NEUQUEN

MERCADO CONCENTRADOR DEL NEUQUEN

MERCADO CONCENTRADOR DEL NEUQUEN

MERCADO DE CONCENTRACION DEL NEUQUEN

* ORIGEN

* DESTINO

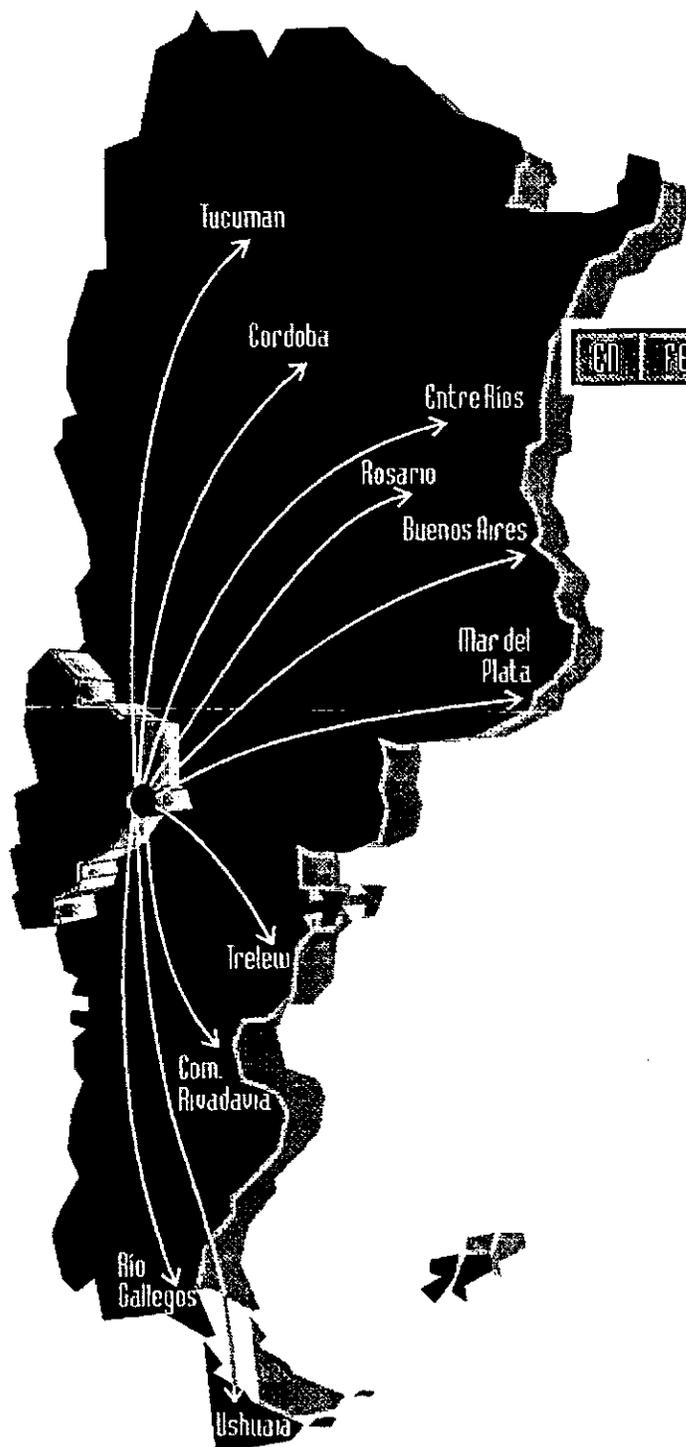
* QUIEBRE

EN FUNCION DEL CICLO PRODUCTIVO Y
CONSUMO DE LA PATAGONIA



Mercado de Concentración *del Neuquén*

U n M e r c a d o d e O r i g e n



EN FEB MAR AB MAY JUN JUL AGO SEPT OCT NOV DIC

Productos Diferenciados por su CALIDAD AMBIENTAL

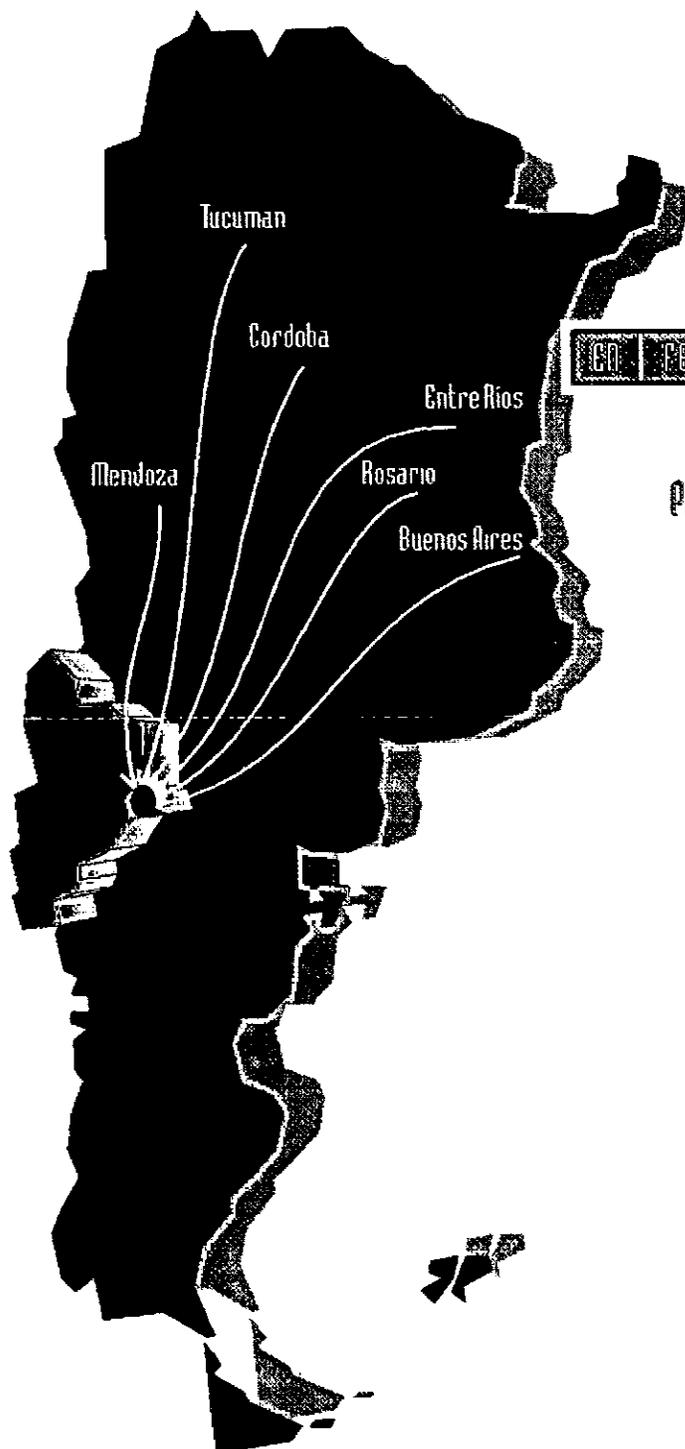
HORTALIZAS Y FRUTAS

Ajo	Espárrago	Cerezas
Apio	Espinaca	Ciruelas
Acelga	Haba	Duraznos
Arveja	Lechuga	Frambuesa
Berenjena	Morrón	Frutilla
Brócoli	Remolacha	Guindas
Calabaza	Repollo	Manzanas
Cebolla	Tomate	Mejones
Chaucha	Zanahoria	Pelones
Choclo	Zapallito	Peras
Coliflor	Zapallo	Sandías
Endibia	...	Uvas
Escarola		...



Mercado de Concentración *del Neuquén*

U n M e r c a d o d e D e s t i n o



Productos Necesarios para el CONSUMO REGIONAL

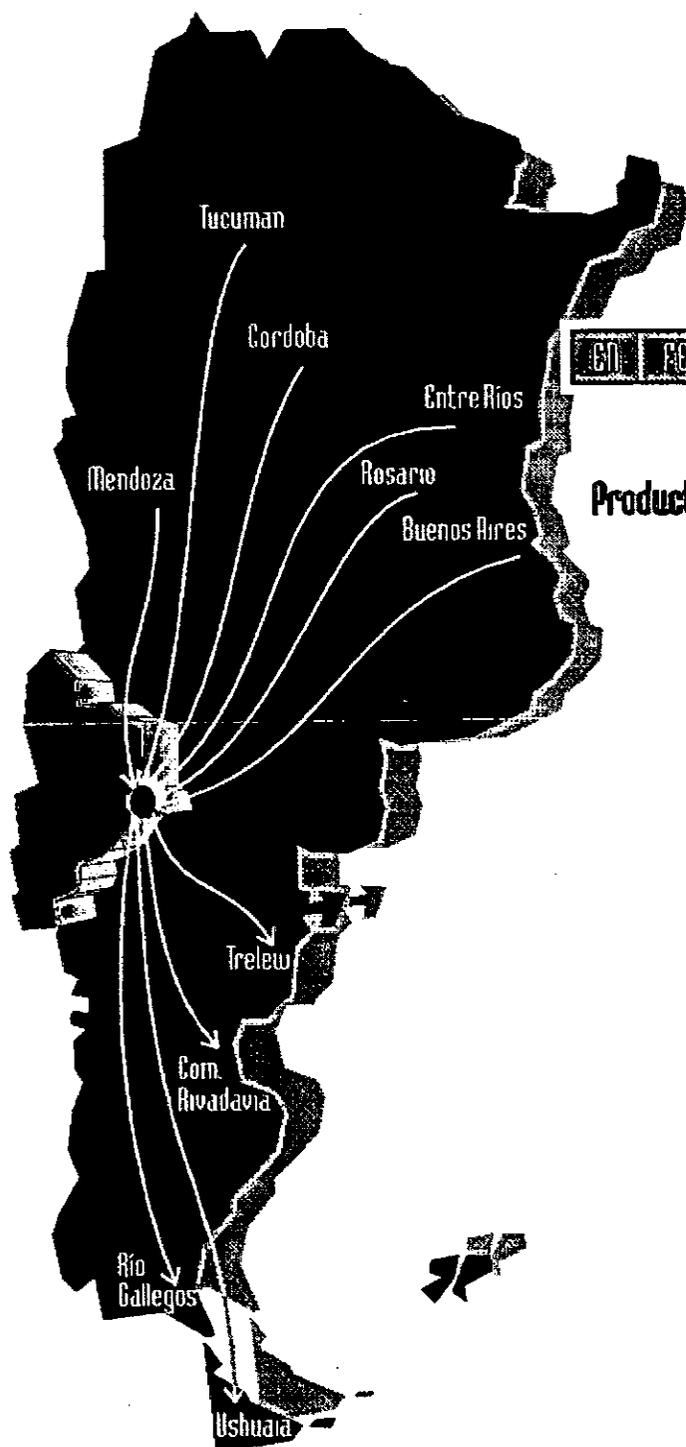
H O R T A L I Z A S Y F R U T A S

Acelga	Lechuga	Bananas
Ajo	Morrón	Damascos
Arveja	Remolacha	Duraznos
Berenjena	Repollo	Kiwi
Brócoli	Tomate	Limonas
Calabaza	Zanahoria	Mandarina
Chaucha	Zapallito	Melones
Choclo	Zapallo	Naranja
Coliflor	...	Pomelo
Endibia		Sandías
Escarola		Uvas
Espárrago		...
Espinaca		



Mercado de Concentración *del Neuquén*

U n M e r c a d o d e Q u i e b r e



EN AB. MOZ. AB. MAY. JUN. JUL. AG. SE. OC. NO. DI.

Productos Necesarios para el consumo REGIONAL y PATAGÓNICO

HORTALIZAS Y FRUTAS

Ajo	Lechuga	Frutilla
Apio	Morrón	Guindas
Acelga	Remolacha	Kiwi
Arveja	Repollo	Limonas
Berenjena	Tomate	Mandarinas
Brócoli	Zapallito	Manzanas
Calabaza	Zapallo	Melones
Cebolla	...	Naranjas
Chaucha		Pelones
Choclo		Peras
Coliflor	Bananas	Pomelos
Endibia	Cerezas	Sandías
Escarola	Ciruelas	Uvas
Espárrago	Damascos	...
Espinaca	Duraznos	
Haba	Frambuesa	

CARACTERISTICAS DE LA CADENA DE COMERCIALIZACION

* PRODUCCION REGIONAL

* PRODUCCION EXTRAREGIONAL

* VOLUMEN DE PRODUCCION Y PRECIO



Mercado de Concentración *del Neuquén*

C a d e n a d e C o m e r c i a l i z a c i ó n

Productor Extra-regional

**CADENA
DE
SUPER-
MERCADOS**

MERCADOS MAYORISTAS, CONSIGNATARIOS
(M.C. de Bs.As., de Abasto, de Córdoba,
de Guaymallén, etc.)

INTERMEDIARIOS
(Golondrina, regional
o extra-regional)

MAYORISTAS

del
Bajo

del
Mercado

**BOCAS
EXPENDIO
LOCAL**

COMPLETA

Comercios (almacenes,
verdulerías, supermercados)

**Puestos
en Ruta**

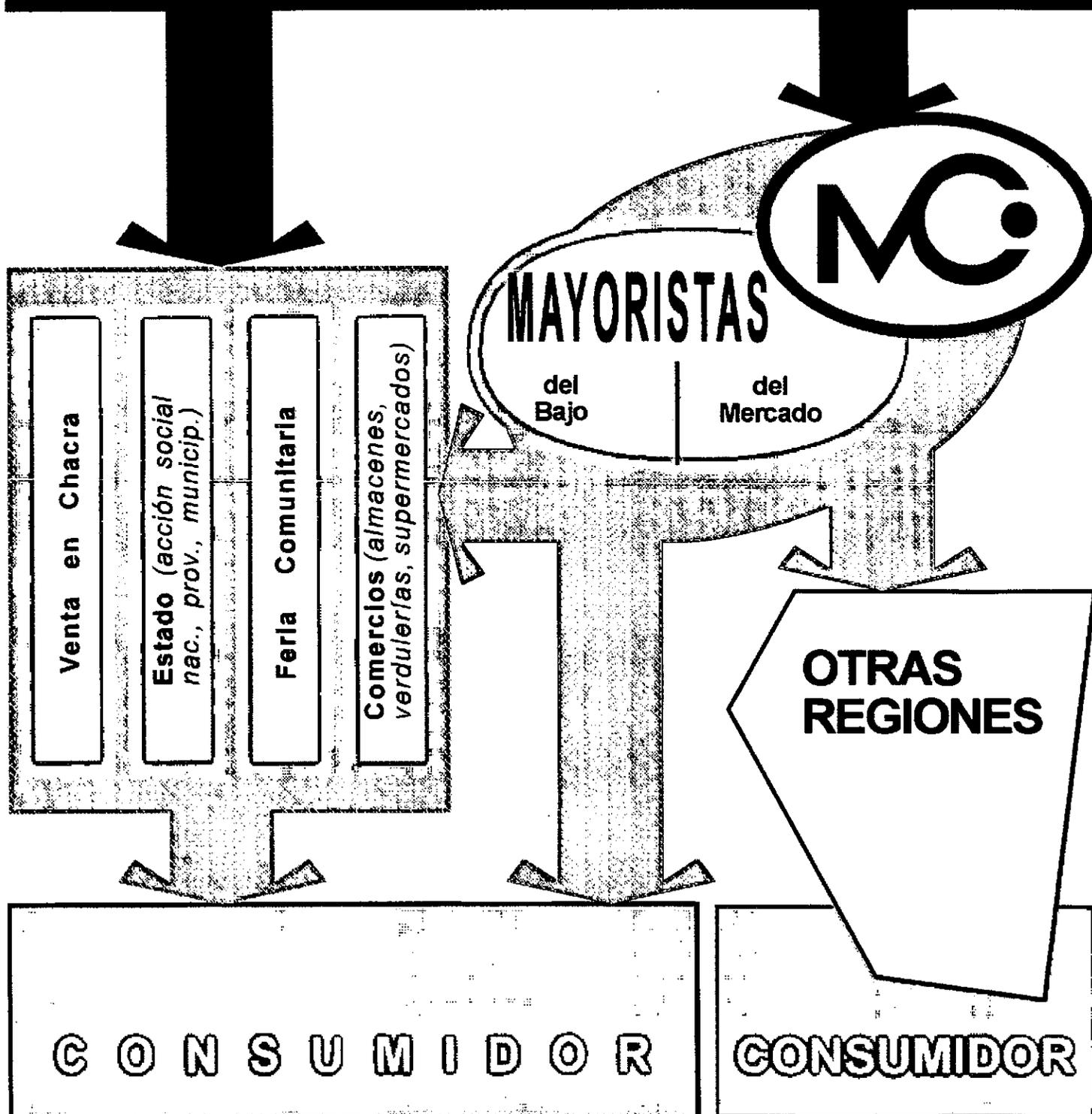
C O N S U M I D O R



Mercado de Concentración
del Neuquén

C a d e n a d e C o m e r c i a l i z a c i ó n

Productor Regional



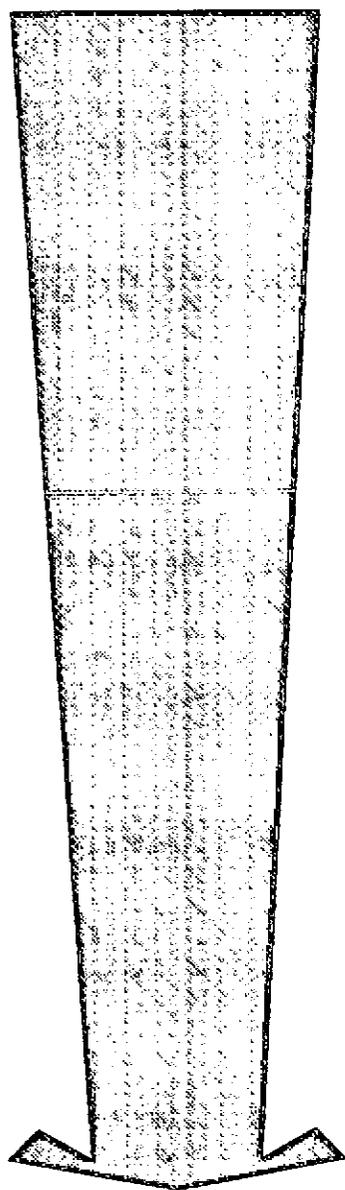


Mercado de Concentración
del Neuquén

C a n a l e s d e C o m e r c i a l i z a c i ó n

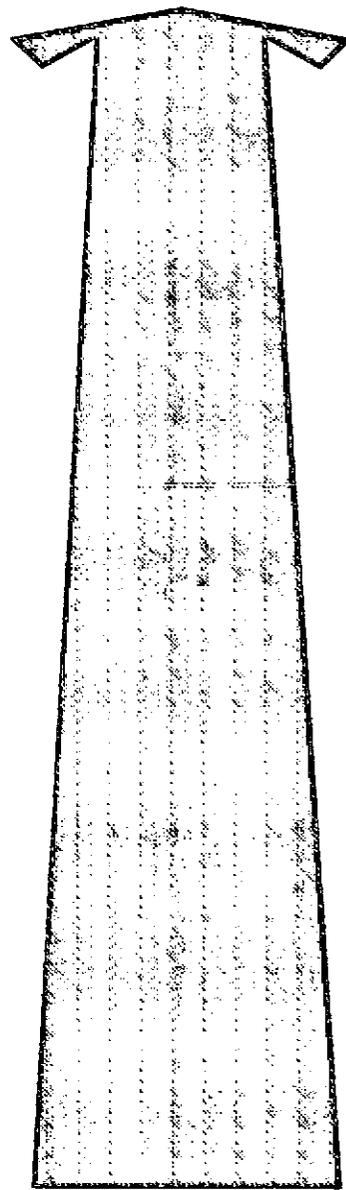
EN FUNCIÓN DEL VOLUMEN DE PRODUCCIÓN Y PRECIO

PRECIO DEL PRODUCTO
mayor



menor

VOLUMEN DE VENTAS
menor



mayor

Venta en el predio.

Venta domiciliaria.

Ferias comunitarias.

**Comercios minoristas
(verdulería y almacenes).**

Supermercados.

Mayoristas y comisionistas.

Estado (nac., prov., munic.).

Mercado de concentración.

Otras regiones.

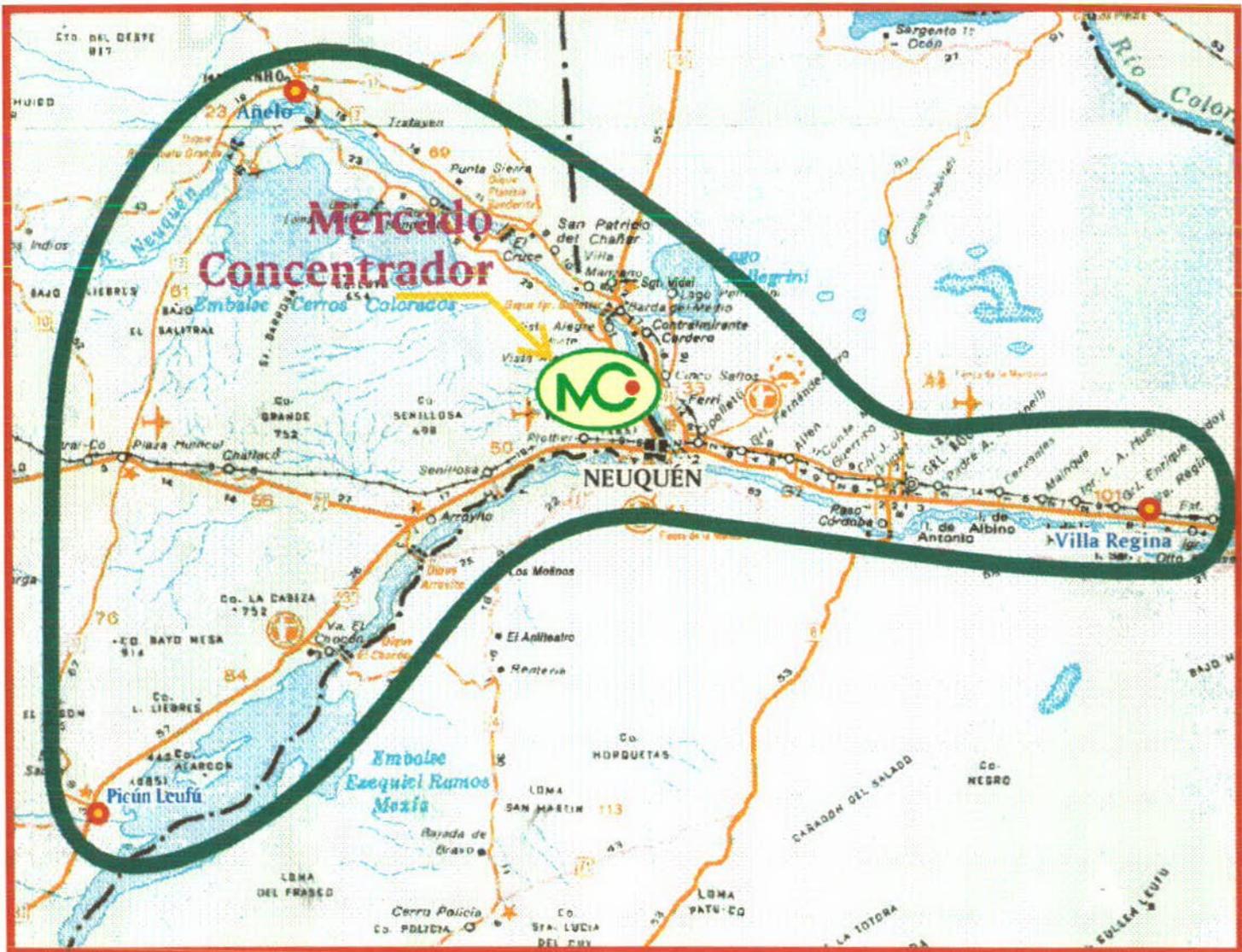
AREA DE INFLUENCIA
DEL
MERCADO DE CONCENTRACION
DEL NEUQUEN



Mercado de Concentración
del Neuquén

Á r e a d e I n f l u e n c i a

AÑELO - PICÚN LEUFÚ - VILLA REGINA





Mercado de Concentración *del Neuquén*

Á r e a d e A c t i v i d a d e s



FUNDAMENTAR

Standardización de la Producción y empaque:

Ventajas:

Los envases de medidas standart, facilitan ek empaque almacenaje, transporte y comercialización, en estos últimos tres puntos es muy factible y económico trabajar paletizado, esto significa, mejor aprovechamiento de los espacios y **en definitiva un gran ahorro de trabajo y dinero.**

Las características agroclimáticas de la norpatagonia, permite la producción de mas de 50 sp. frutihortícolas, en los meses de octubre-mayo.

Esta variedad de productos, requiere de diferentes acciones, en la producción, cosecha, empaque, almacenaje, transporte, comercialización.

Producción:

Se tiene que tener muy en claro al momento, de producir, las características del cultivo, en particular de las especies hortícolas. Si es variedad o híbrido, estas características, genéticas, condicionadas o favorecidas por los factores agroclimáticos, locales y las acciones del hombre en el manejo del cultivo, definen un producto que tendría que satisfacer las necesidades del consumidor.

En consecuencia es conveniente utilizar una buena semilla que garantice homogeneidad al momento de cosecha.

Cosecha

Esta intimamente ligado a la forma de comercialización y características del producto.

Ej.: Para tomate “el momento de cosecha”, en nuestra región se cosecha de acuerdo al mercado de destino que pueden ser:

- a)- Mercado Concentrador del Neuquén.
- b)- Mayoristas.
- c)- Supermercados.
- d)- Verdulerías.
- e)- Domicilio.



a y b)- Es necesario aclarar que además de los mayoristas que operan en el Mercado Concentrador del Neuquén, existen otros mayoristas dispersos en el radio centrico del bajo de la Ciudad de Neuquén, los que tienen una ventaja comparativa importante para los compradores **la distancia**.

Este Sector tiene su red de comercialización local y regional, por lo tanto hay que considerar, el período que transcurre en la etapa de comercialización normalmente, se exige que el producto este sano y de color entre verde pálido y pinton.

Jaulas:

Por sus características el tomate debe tener mayor coloración anaranjada tenue como máxima coloración.

c)- La tendencia de los supermercados es contar con un envase que les facilite la dinámica de comercialización que poseen por lo que tienen preferencia por las cajas y bandejas. La tonalidad es de anaranjada tenue, hasta anaranjada fuerte, en el caso de las cajas en las bandejas, se acepta un color mas rojo, el envasado en bandejas requiere mayor dedicación, tiempo y espacio apropiados en general le dá mayor cotización al producto.

d)- Según la ubicación geográfica de la verdulería es muy común, que se maneje con toda la variedad de envases posibles por el gran espectro de clientes que posee.

e)- La venta de productos frutihortícolas a domicilio, tiene la gran virtud de que el producto se cosecha, con una madurez de consumo, es decir que el fruto madura en la planta, y sus cualidades organolépticas se expresan en toda su dimensión.

De contar con un sistema de distribución apropiado es redituable. Es aconsejable de ser el envase una bolsa o caja la distribución de los productos debe ir de la siguiente manera en la parte inferior, verduras de bulbo o raíz, luego frutos y por último las de hoja.

Según la modalidad de comercialización la tendencia de los envases utilizados esta marcada a la de las cajas, bandejas, bolsas o bolsitas, se está dejando los envases de mayor peso Ej. cajones o jaulas de tomate de 18-22 Kgs. por cajas de 8-12 Kg.

LOGO:

* IDENTIFICACION

* DIFERENCIACION DEL PRODUCTO



Mercado de Concentración
del Neuquén

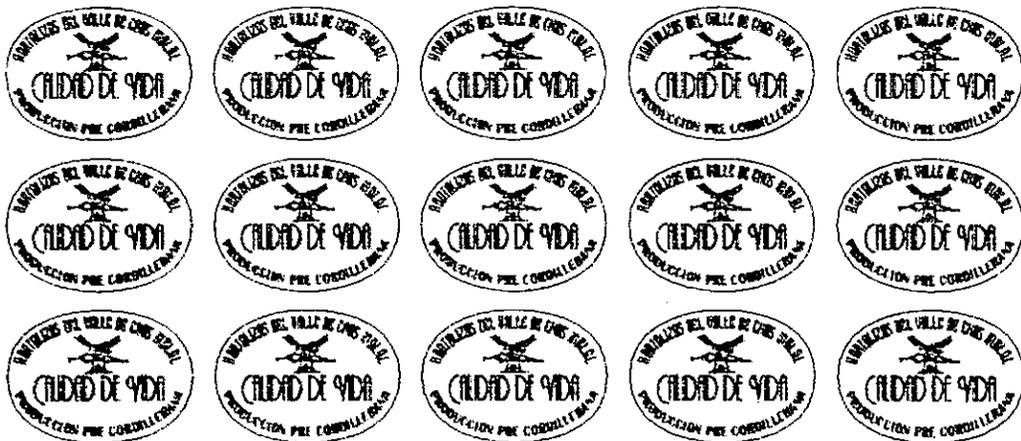
Comercialización de Producto

ETIQUETAS

MUESTRA PARA ENVASE

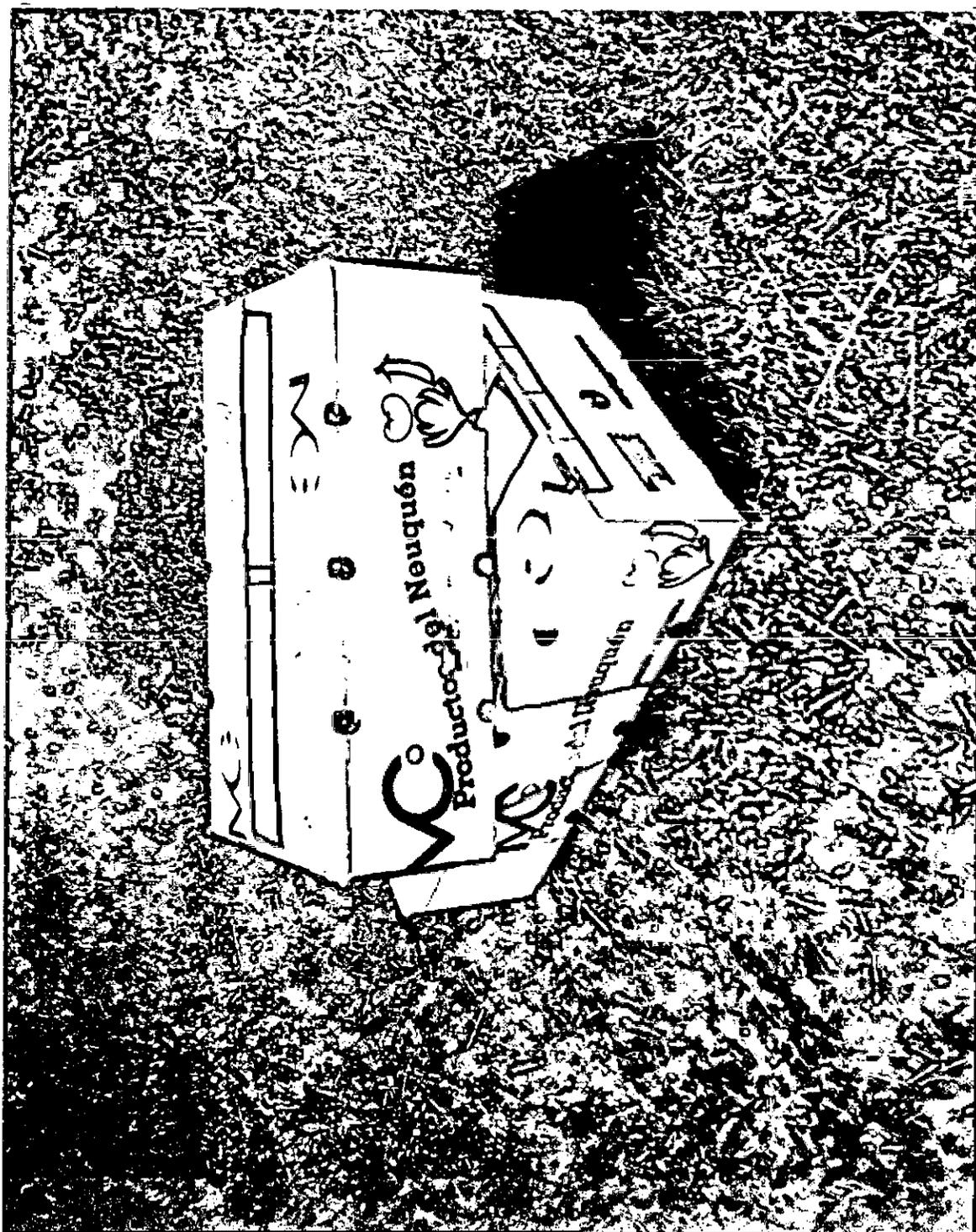


MUESTRA PARA PRODUCTO INDIVIDUAL



MERCADO DE CONCENTRACION DEL NEUQUEN

ENVASES ESTANDARIZADOS



INDICACION GEOGRAFICA
DIFERENCIACION DEL PRODUCTO



CARACTERÍSTICAS DE UN BUEN PRODUCTO FRUTIHORTÍCOLA



VALOR NUTRICIONAL

Un producto de elevado contenido vitamínico y proteico.



VIDA

Un producto que garantice un período aceptable de exposición en los puntos de venta, sin sufrir variaciones negativas en frescura, cualidades nutricionales y organolépticas.



COLOR Y FORMA

Un producto con características de forma y color, con fuerte impacto visual, que incentive al consumo o a su adquisición.



CUALIDAD ORGANOLEPTICA

Un producto que se distingue por el aroma, gusto y consistencia.



RESISTENCIA AL TRANSPORTE Y MANIPULEO

Elevada capacidad de resistencia al transporte de larga distancia y al manipuleo sin sufrir alteraciones.

REQUISITOS PARA EL USO DE ENVASES

CONTRATO DE COMPRAVENTA DE ENVASES PARA PRODUCCION FRUTIHORTICOLA

En la Ciudad de, entre el Mercado de Concentración de Productos Frutihortícolas Sociedad Anónima, representada por el Sr.....en su carácter depor una parte, en lo sucesivo “el Mercado”, y la Municipalidad de....., representada por el Sr.....en su carácter deen su sucesivo “el municipio”, se acuerda lo siguiente:

PRIMERO: OBJETO

Este convenio tiene por objeto: **a)** la provisión por parte del Mercado al Municipio, a título oneroso, de envases de cartón PARC destinados a su utilización con productos frutihortícolas a ser almacenados y comercializados dentro de los mismos envases, en las condiciones que se detallaran, **b)** la promoción del cultivo, manipuleo, clasificación y distribución de los citados productos, de usos y normas de calidad determinadas para estimular y homogeneizar las ventas y los volúmenes de las mismas en el mercado , y **c)** la realización de una actividad de seguimiento de la gestión de **a)** y **b)** precedentes, para adoptar las medidas correctivas

que fueran necesarias en interés de los productores, municipios y del Mercado.

SEGUNDO: DESTINATARIOS

Los envases a proveer al Municipio estarán destinados exclusivamente al embalaje de la producción de frutas y hortalizas que se realice dentro del territorio de la Provincia del Neuquén.

El Municipio entregará los envases exclusiva y directamente a los productores que acrediten su condición de tales para envasar sus propias producciones en las condiciones que pacte con los mismos.

El Municipio no podrá entregar gratuita y onerosamente los envases a terceros que no sean productores de producciones que se realicen dentro del territorio provincial.

Si un Municipio, a solicitud de otro, le cediera parte de sus disponibilidades de envases, deberá previamente formular una comunicación escrita al Mercado detallando la cantidad, tipo, número de código y destino, para su oportuno asiento en el registro de seguimiento correspondiente.

TERCERO: MODALIDADES DE APLICACION DEL PRESENTE CONVENIO

El Mercado dispondrá de un stock de envases de cartón PARC para ser distribuidos entre los Municipios.

Los envases serán normalizados, nuevos, plegados, con medidas y capacidades compatibles con las prácticas vigentes en el mercado. En su parte exterior contendrán impresos o adheridos como mínimo un logotipo del Mercado y un Código identificadorio.

El Municipio y/o productor usuario podrán insertar sus propios logotipos y códigos a través de adhesivos o impresiones de dimensiones análogas a las insertas por el Mercado, sin alterar la presentación homogénea de una producción que reúna aportes de diferentes productores, tanto el Municipio como el Mercado deberán ser oportunamente informados por escrito sobre la inserción de códigos y logotipos para permitir su identificación e interpretación.

El Municipio solicitará al Mercado la provisión de envases mediante comunicación escrita, que podrá ser adelantada por fax antes de despacharse la nota de pedido original, indicando cantidad y tipo de producción a la que serán destinados.

El Mercado confirmará por cualquier medio al Municipio la disponibilidad de los envases solicitados, ya fuera inmediata o mediando un plazo estimado de espera.

Los envases serán retirados del Mercado por el Municipio, o despachados según sus instrucciones expresas, a su costa y riesgo.

CUARTO: SEGUIMIENTO

Cada partida de envases provista al Municipio contendrá instrucciones impresas para Municipios y productores, referidos a la producción y comercialización, identificados con códigos de impresión, así como información en general que el Mercado estime conveniente distribuir para estimular la producción, optimizar su calidad, y comunicar novedades de interés para los productores y Municipios.

Todos los folletos impresos codificados que sean entregados al Municipio deberán ser trasladados a los productores por éste cuando correspondiere, registrándose debidamente la entrega en un espacio del formulario de entrega de envases.

El acuse de recibo de envases por parte del Municipio incluirá el de los folletos que fueran destinados al mismo y/o a los productores.

Una copia del formulario de entrega y recepción de envases y folletos originada en la relación entre el Municipio y cada productor, deberá ser remitida en forma inmediata por el Municipio al Mercado para su registración y seguimiento en la etapa de comercialización.

QUINTO: RESPONSABILIDAD

El Mercado limitará su responsabilidad exclusivamente al reemplazo de envases defectuosos, a cuyo efecto el Municipio deberá formular el reclamo pertinente dentro de los quince días corridos de la

recepción de los mismos. Todo reclamo deberá citar el número de envase y tipo de defecto.

El Mercado no será responsable por acto o hecho alguno emergente de la relación que establezca el Municipio con terceros, incluidos los productores.

SEXTO: CONDICIONES ESPECIFICAS DE LA COMPRAVENTA DE LOS ENVASES

La cantidad, tipo fecha de entrega y condiciones de pago de los envases a proveer al Municipio se especificarán en cada remito o factura del Mercado, en concordancia con los pedidos del Municipio, siempre que éstos pudieran ser satisfechos cuando hubiera disponibilidad de los envases.

El precio unitario de cada envase para el período..... de 1995 ade 1995 se establece en pesos (.....), incluido IVA. El Mercado comunicará al Municipio el precio del envase para cada periodo posterior con razonable anticipación.

SEPTIMO: PROPIEDAD DE LOS ENVASES

No obstante su tradición al Municipio, los envases o la cantidad de envases no pagados al Mercado se considerarán de propiedad de éste último y en depósito en el lugar asignado por el Municipio en calidad de depositario.

El Municipio deberá extremar a su costa y cargo las medidas conservatorias de los envases en materia de sanidad y aislamiento de la exposición a la luz y humedad.

El Mercado no será responsable frente a terceros, incluidos los productores, ya fuera con respecto a envases pagados o no pagados, por daños y perjuicios derivados de la falta de cuidado del Municipio en el manipuleo y conservación de los envases.

OCTAVA: PROVISION DE ENVASES

La provisión de los envases al Municipio por parte del Mercado estará sujeta a disponibilidad de los mismos por parte de éste último.

En otro orden, el Mercado no estará obligado a proveer envases al Municipio si éste no diera cumplimiento a los compromisos asumidos en este acuerdo.

NOVENO: OBLIGACIONES A TRANSMITIR A LOS PRODUCTORES

El Municipio, en sus operaciones de entrega de envases a los productores, dará a conocer a los mismos el contenido de este instrumento y realizará los máximos esfuerzos para hacer asumir a los mismos los compromisos de acatar las instrucciones y consejos vertidos en la folletería en todo cuanto estuviera a su alcance, y de

no revender, ceder donar, o de cualquier modo transferir los envases a terceros.

DECIMO: COMPETENCIA-JURISDICCION Y DOMICILIOS

El presente acuerdo tiende al estímulo de la producción y al empleo de normas de calidad en que tienen comunes intereses el Mercado y el Municipio, cualquier diferencia en la interpretación o aplicación de este convenio deberá ser en primer lugar objeto de los máximos esfuerzos de solución por vía amigable. No obstante, si persistiera algún diferendo, las partes se someterán a la competencia de los tribunales ordinarios en lo civil y comercial de la Ciudad de Neuquén, con renuncia a todo otro fuero o jurisdicción.

Las notificaciones y comunicaciones judiciales y de cualquier otra naturaleza que deban intercambiarse, serán cursadas a los siguientes domicilios:

Mercado de Concentración

Domicilio

Teléfono

Fax

Horario de Atención:

Municipio:

Domicilio:

Teléfono:

Fax:

Horario de atención:

DECIMO PRIMERO: VIGENCIA-CONFORMIDAD-EJEMPLARES

Este Convenio tendrá una vigencia de un año calendario a contarse desde el primer día del mes posterior al de su firma por ambas partes. Si ninguna de ellas lo denunciara con una anticipación no menor de sesenta días previos al vencimiento, se considerará automáticamente prorrogado por iguales plazos anuales.

Conformes las partes, se firman dos ejemplares de igual tenor y efectos, a los,.....días del mes de de 1995.

NOMINA DE MUNICIPIOS

CODIGO	MUNICIPIO	TEL.
01	AÑELO	904001
02	BAJADA DEL AGRIO	0942-21316
03	CENTENARIO	891326
04	CHOS MALAL	0948-21237
05	NEUQUEN	423509
06	PICUN LEUFU	0942-92028
07	PLOTTIER	933167
08	SAN PATRICIO DEL CHAÑAR	85058-85049

**INFORMACION
DE
MUNICIPIOS
SUPERFICIE CULTIVADA
RENDIMIENTO ESTIMADO
OTROS**

MUNICIPALIDAD DE CHOS MALAL

PROVINCIA DEL NEUQUEN

PROPUESTA DE ENVASES

Nuestro plan de comercialización estará orientado hacia los siguientes destinos:

MERCADO LOCAL	FERIA COMUNITARIA MUNICIPAL COMERCIO MINORISTA
MERCADO REGIONAL	MERCADO DE CONCENTRACION DE NEQUEN SUPERMERCADOS ZONA TURISTICA (CAVIAHUE-COPAHUE)

La presentación de los productos se hará de acuerdo con los requerimientos de los clientes en cada caso. Se utilizarán cajones, bolsas jaulas, cajas de cartón, bolsitas de red, bandejas plásticas, "bolsas comunitarias".

Los cultivos que ocupan el mayor porcentaje de superficie en la presente temporada, son:

-Maíz, tomate, arvejas, melón, zapallo calabaza, lechuga.

Sin embargo, existe una variedad importante de otros cultivos que se detallan en los anexos de este informe.

El productor debe contar con los envases en el momento oportuno.

Esta alternativa esta sujeta a la posibilidad de obtener el financiamiento de los mismos por parte de los organismos vinculados a la actividad productiva. (Municipalidad Mercado Concentrador, etc.)

Asimismo, es indispensable diferenciar nuestra producción de los productos provenientes de otras regiones del país mediante la identificación clara de su origen. En este sentido debe confeccionarse un rótulo característico de la zona, con original diseño. En síntesis: se trata de equipar las condiciones de embalaje respecto de productos provenientes de otras regiones del país y, al mismo tiempo, se logre una clara diferenciación que nos permita un posicionamiento en el mercado.

De acuerdo con previas estimaciones, nuestros productores necesitarían el siguiente material:

PRODUCTO	ENVASES
TOMATE	10.000 CAJAS
ZAPALLITO DE TRONCO	
MAIZ	3.000 BOLSAS
ARVEJAS	1.500 BOLSAS
HOJAS	1.000 CAJAS
MELON	1.000 CAJAS

El fraccionamiento en bandejas para supermercados determina las siguientes cantidades:

PRODUCTO	ENVASES
ARVEJAS	2.000 BANDEJAS ½ KG.
MAIZ	2.000 BANDEJAS DE 4 U.
TOMATE	3.000 BANDEJAS DE 4 U.

MUNICIPALIDAD DE CHOS MALAL

Secretaría de Producción

Programa de Producción de Hortalizas

TEMPORADA 1994/95

PRINCIPALES CULTIVOS	SUPERFICIE	RENDIMIENTO ESTIMADO
ARVEJAS	M2 27.500	KG. 13.000
MAIZ	M2 102.500	Un. 298.000
TOMATE	M2 93.000	Kg. 171.000
ZAPALLO CALABAZA	M2 58.500	Kg. 123.500
LECHUGA	M2 22.500	Kg. 49.750
ACELGA	M2 21.500	Kg. 52.500
MELON	M2 13.500	Un. 21.800

MUNICIPALIDAD DE CHOS MALAL

Secretaría de la Producción.

Programa de Producción de hortalizas

PRODUCTOR: CIRO R. BARAHONA EDAD: 39 NACIONALIDAD: ARGENTINO

CHACRA: Nº 36 CARACTER DE OCUPACION: SUC. BARAHONA

CULTIVOS	SUPERFICIE	RENDIMIENTO ESTIMADO
ARVEJAS	2.000 M2	2.000 KG.
TOMATE	5.000 M2	3.000 KG.
ZAPALLO CALABAZA	5.000 M2	5.000 KG.

OBSERVACIONES:

MUNICIPALIDAD DE CHOS MALAL

Secretaría de la Producción.

Programa de Producción de hortalizas

PRODUCTOR: LUIS VIDEAU

EDAD: 45 NACIONALIDAD: ARGENTINO

CHACRA: N° 21

CARACTER DE OCUPACION: MEDIANERO

CULTIVOS SUPERFICIE RENDIMIENTO ESTIMADO

CULTIVOS	SUPERFICIE	RENDIMIENTO ESTIMADO
ARVEJAS	5.000 M2	2.000 KG.
TOMATE	5.000 M2	7.000 KG.
ACELGA	5.000 M2	12.000 KG.
LECHUGA	5.000 M2	10.000 KG.
CHOCLO	10.000 M2	28.000 U.
APIO	1.000 M2	2.300 PLS.

OBSERVACIONES:

El productor Luis Videau es oriundo de mendoza. Conoce el manejo de varios cultivos. Es buen tractorista. Buena capacitación como horticultor.

MUNICIPALIDAD DE CHOS MALAL

Secretaría de la Producción.

Programa de Producción de hortalizas

PRODUCTOR: JOSE CARRASCO EDAD: 65 NACIONALIDAD: ARGENTINO
CHACRA: Nº 31 B CARACTER DE OCUPACION: SUC. BARAHONA

CULTIVOS	SUPERFICIE	RENDIMIENTO ESTIMADO
LECHUGA	10.000 M2	25.000 KG.
ACELGA	5.000 M2	15.000 KG.

OBSERVACIONES:

El productor Jose Carrasco trabaja en sociedad con el señor Clemente Ordoñez (hijo) en una superficie de 3 has. aprox. especializandose en la producción de lechuga de alta calidad.

MUNICIPALIDAD DE CHOS MALAL

Secretaría de la Producción.

Programa de Producción de hortalizas

PRODUCTOR: NICOLAS LEFOLL EDAD: 32 NACIONALIDAD: ARGENTINO

CHACRA: Nº 12 CARACTER DE OCUPACION: MEDIANERO

CULTIVOS	SUPERFICIE	RENDIMIENTO ESTIMADO
TOMATE	25.000 M2	50.000 KG.
ZAPALLO CAL.	25.000 M2	50.000 KG.

OBSERVACIONES:

MUNICIPALIDAD DE CHOS MALAL

Secretaría de la Producción.

Programa de Producción de hortalizas

PRODUCTOR: JOSE PANEZ EDAD: 65 NACIONALIDAD: ARGENTINO

CHACRA: Nº RIVERA RIO NEUQUEN CARACTER DE OCUPACION: PROPIETARIO

CULTIVOS	SUPERFICIE	RENDIMIENTO ESTIMADO
ACELGA	2.500 M2	5.000 KG.
LECHUGA	2.500 M2.	5.000 KG.
TOMATE	2.500 M2	3.000 KG
AJO	4.000 M2	25.000 KG
CHOCLO	2.000 M2	5.000 U.
AJI/PIMIENTO	2.000 M2	----

OBSERVACIONES:

Practica cultivo bajo cubierta desde la presente temporada con relativo éxito. buen manejo de cultivos a campo. buena capacitación.

MUNICIPALIDAD DE CHOS MALAL

Secretaría de la Producción.

Programa de Producción de hortalizas

PRODUCTOR: ARTURO REBOLLEDO EDAD: 26 NACIONALIDAD: ARGENTINO
CHACRA: N° CHACRA MUNICIPAL CARACTER DE OCUPACION: MEDIANERO

CULTIVOS	SUPERFICIE	RENDIMIENTO ESTIMADO
ARVEJAS	5.000 M2	2.000 KG.
PAPAS	1.000 M2	40 BOLSAS
SANDIA	1.000 M2	600 U.
MELON	1.000 M2	800 U.
TOMATE	10.000 M2	17.000 KG
CHOCLO	2.500 M2	9.000 U.
ACELGA	500 M2	500 KG.
PEPINO	500 M2	500 KG.
ZAP. TRONCO	500 M2	800 KG.

OBSERVACIONES:

Se pretende en la Chacra Municipal mostrar experiencias del manejo de nuevos cultivares y alternativas de producción.

MUNICIPALIDAD DE CHOS MALAL

Secretaría de la Producción.

Programa de Producción de hortalizas

PRODUCTOR: LUIS DE LA TORRE EDAD: 35 NACIONALIDAD: ARGENTINO

CHACRA: N° MANZ. "A" CARACTER DE OCUPACION: PROPIETARIO

CULTIVOS SUPERFICIE RENDIMIENTO ESTIMADO

CULTIVOS	SUPERFICIE	RENDIMIENTO ESTIMADO
TOMATE		3.000 KG.
ZAP. TRONCO		250 KG.

OBSERVACIONES:

El señor De la Torre practica cultivos bajo cubierta desde la temporada 1996/94. en un invernáculo de 480 m2 con buen manejo de los cultivos señalados.

MUNICIPALIDAD DE CHOS MALAL

Secretaría de la Producción.

Programa de Producción de hortalizas

PRODUCTOR: SERGIO HENRIQUEZ EDAD: 68 NACIONALIDAD: CHILENO
CHACRA: Nº SUC. LOPEZ BOMPLAN CARACTER DE OCUPACION: ARRENDATARIO

CULTIVOS	SUPERFICIE	RENDIMIENTO ESTIMADO
ACELGA	2.500 M2	8.000 KG
ARVEJAS	5.000 M2	2.500 KG
CEBOLLA	5.000 M2	8.000 KG.
POROTO/CH.	10.000 M2	6.000 KG.
CHOCLO	50.000 M2	150.000 U.
COLIFLOR	1.500 M2	1.000 CAB.
CILANTRO	1.000 M2	1.400 ATADOS
LECHUGA	1.500 M2	3.000 KG.
MORRON	1.500 M2	2.000 KG.
PEREJIL	1.500 M2	2.300 ATADOS
REPOLLO	1.500 M2	3.000 CAB.
REMOLACHA	2.500 M2	6.000 KG.
SANDIA	5.000 M2	3.000 U.
TOMATE	20.000 M2	40.000 KG.
ZAP. CALAB.	10.000 M2	25.000 KG.
ZAP. CRIOLLO	5.000 M2	8.000 KG.
PAPAS	12.000 M2	400 BOLSAS

OBSERVACIONES:

El productor Sergio Henriquez trabaja con su familia (hijos y yernos) en Chos Malal (campo suc. López) y en el Paraje Rahueco completando para la presente temporada 15 has. de horticultura. Tiene alta capacitación. Obtuvo premios nacionales en su país de origen (Chile) como productor agrícola.

MUNICIPALIDAD DE CHOS MALAL

Secretaría de la Producción.

Programa de Producción de hortalizas

PRODUCTOR: NICOLAS DEL CANTO EDAD: 38 NACIONALIDAD: ARGENTINO

CHACRA: Nº 13

CARACTER DE OCUPACION: MEDIANERO

CULTIVOS SUPERFICIE RENDIMIENTO ESTIMADO

CULTIVOS	SUPERFICIE	RENDIMIENTO ESTIMADO
TOMATE	20.000 M2	35.000 KG.
ZAP. CALABAZA	5.000 M2	8.000 KG.
ZAP. TRONCO	2.500 M2	1.500 KG.
ACELGA	2.500 M2	4.000 KG.
MELON	2.500 M2	5.000 U.

OBSERVACIONES:

MUNICIPALIDAD DE CHOS MALAL

Secretaría de la Producción.

Programa de Producción de hortalizas

PRODUCTOR: MANUEL BASOALTO EDAD: 45 NACIONALIDAD: ARGENTINO

CHACRA: N° 12 CARACTER DE OCUPACION: PROP./SUC.

CULTIVOS SUPERFICIE RENDIMIENTO ESTIMADO

CULTIVOS	SUPERFICIE	RENDIMIENTO ESTIMADO
CHOCLO	15.000 M2	45.000 U.
SANDIA	5.000 M2	2.500 U.
ZAPALLO CALABAZA	10.000 M2	25.000 KG.
POROTO/CH.	2.000 M2	1.200 KG.
ZAP. TRONCO	2.000 M2	1.500 KG.

OBSERVACIONES:

MUNICIPALIDAD DE CHOS MALAL

Secretaría de la Producción.

Programa de Producción de hortalizas

PRODUCTOR: UBERMINA MERCADO EDAD: 65 NACIONALIDAD: ARGENTINA

CHACRA: N° SECT. NORTE CARACTER DE OCUPACION: OCUPANTE

CULTIVOS SUPERFICIE RENDIMIENTO ESTIMADO

CULTIVOS	SUPERFICIE	RENDIMIENTO ESTIMADO
ARVEJAS	2.500 M2	1.500 KG.
PAPAS	7.000 M2	125 BOLSAS
ZAPALLO CALABAZA	2.500 M2	8.000 KG.
POROTO	1.000 M2	800 KG.

OBSERVACIONES:

MUNICIPALIDAD DE CHOS MALAL

Secretaría de la Producción.

Programa de Producción de hortalizas

PRODUCTOR: DANIEL MARTIN EDAD: 25 NACIONALIDAD: ARGENTINO

CHACRA: N° PARAJE LA SALADA CARACTER DE OCUPACION: OCUPANTE

CULTIVOS SUPERFICIE RENDIMIENTO ESTIMADO

CULTIVOS	SUPERFICIE	RENDIMIENTO ESTIMADO
PAPAS	2.500 M2	50 BOLSAS
MELON	10.000 M2	5.000 U.
CHOCLO	7.000 M2	25.000 U.

OBSERVACIONES:

MUNICIPALIDAD DE CHOS MALAL

Secretaría de la Producción.

Programa de Producción de hortalizas

PRODUCTOR: FERNANDO DIAZ EDAD: 40 NACIONALIDAD: ARGENTINO

CHACRA: N° RESERVA MUNIC. CARACTER DE OCUPACIÓN: PERMIS. MUNIC.

CULTIVOS	SUPERFICIE	RENDIMIENTO ESTIMADO
MAIZ	4.000 M2	8.000 U.
CHAUCHA		
ACELGA		
LECHUGA		
PEREJIL		
ESCAROLA		
ESPINACA		
CILANTRO		
ALBAHACA		
ZANAHORIA		

OBSERVACIONES:

El productor Diaz se incorporó al programa el día 18 de octubre de 1994. Ocupa una parcela de tierra municipal sin mensura de una superficie aprox. de dos has.. Aplicará riego por aspersión y goteo. No es posible por el momento informar la superficie a ocupar con cada cultivo.

PROVINCIA DEL NEUQUEN

Municipalidad de Plottier

PLANILLA DE PRODUCCION

PRODUCTO	SUP. (HAS.)	REDIMIENTO (Tn)	MUNICIP.PLOTTIER
ACELGA	7,0	126	*
AJI	----	----	----
ARVEJA	1,0	10	*
BERENJENA	0,5	15	*
CEBOLLA	4,0	120	*
CHAUCHA	----	----	*
CHOCLO	22,0	1.000.000 (+)	*
LECHUGA	12,0	240	*
PAPA	5,0	175	*
PIMIENTO	2,0	50	*
REMOLACHA	1,0	22	*
REPOLLO	5,0	100	*
TOMATE	22,0	660	*
ZANAHORIA	----	----	----
ZAPALLO TRONCO	6,0	180	*
ZAPALLO CALABAZA	8,0	160	*
ZAPALLO CRIOLLO	----	----	----
SANDIA	1,0	20	*
MELON	3	60	*

Referencias: (+) unidades de mazorca.

MUNICIPALIDAD AÑELO

Provincia del Neuquén

CANT. DE PRODUCTORES	CULTIVO	CANTIDAD DE HECTAREAS	TIPO DE CALIDAD	TIPO DE ENVASE
20	TOMATE		EN GRAL.	JAULITA X 16 k
	ZAP.DE TRON		BUENA	JAULA U OTRO
	SANDIA			BINS
	MELON			BINS O GRANEL
	MORRON			
	CHOCLO			
	BERENJENA			JAULAS
	ARVEJAS			
	LECHUGA			JAULA
	ACELGA			ATADO
	REMOLACHA			
	REPOLLO			
	AJI			
	ABAS			
	PAPA			BOLSA O BINS
	ZANAHORIA			BOLSA O BINS
	ZAP. CALAB.			BOLSA O BINS
		TOTAL GENERAL		
		97 HA.		

Municipalidad de Senillosa
Acción General Municipal
Agricultura y Producción

Programa de Producción Hortícola

Producto	Hectareas Senillosa	Semillas 1 ha	Rendimiento Estimado	Envases
Papa	15 has.	40 Bol.	24.000 Kg.	Bol Plást. 50 Kg
Tomate	5 has.	300 grs.	34.000 Kg.	Jaula 18 Kilos
Cebolla	5 has.	4 Kg.	30.000 Kg.	Bols. Rejil 22 Kg
Zanahoria	5 has.	7 kg.	23.000 Kg.	Bols. Rejil 10 Kg.
Acelga	4 has.	4 Kg.	23.000 Kg.	Atado 6/8 Kg.
Choclo	2 has.	10 Kg.	40.000 mz.	
Lechuga	3 has.	3 Kg.	24.000 Kg.	Jaula 16/18 Kg.
Sandía	5 has.	4 Kg.	9.000 Unid.	
Remolacha	2 has.	4 Kg.	19.000 Kg.	Atado 6 Kg.
Zapallo Tronco	4 has.	4 Kg.	19.000 Kg.	
Melón	4 has.	2 Kg.	1.500 Unid.	
Batata	1 has.			
Berenjena	3 has.	200 grs.	14.000 Kg.	Cajón 11/14 Kg.
Repollo	3 has.	300 grs.	12.000 Kg.	
Chaucha	2 has.	20/30 Kg.	14.000 Kg.	Bols. Rejil. 15 Kg.
Pimiento	2 has.	200 grs.	14.000 Kg.	Cajon 7/8 Kg.
Pepino	½ has.	2,5 Kg.	10.000 Unid.	Jaula 14/16 Kg.
Espinaca	½ has.	6 Kg.	25.000 Kg.	Atado 11/14 Kg.
Cebolla Verdeo	1 has.	4 Kg.		Atado 2 Kg.
Ajo	1 has.	1.000 Kg.	7.000 Kg.	Ristra 50/100 Unid.
Arvejas Frescas	½ has.	30 Kg.	8.000 Kg.	Bolsa Rejil. 15 Kg.
Albahaca	1 has.	100 grs.		Atado 80grs.
Escarola	¼ has.	3 Kg.	80.000 Plan.	Jaula 16/18 Kg.
Rabanito	½ has.	9 Kg.	12.000 Plan.	Atado 300 grs.
Perejil	1 has.	12 Kg.	35.000 Kg.	Atado 50 Grs.
Cilantro	¼ has.	8 Kg.		Atado 50 Grs.
TOTALES:	77 has.			

**Municipalidad de San Patricio del Chañar.
Provincia del Neuquén.**

Producto	Sup./Has.	Rendimiento	Envase
Tomate	5 Has.	150 Tn.	Cajas
Cebolla	4 Has.	4.800 Bol.	Bolsas
Zapallo Angosto	1,5 Has.	40 Tn.	Bolsas
Arvejas y Habas	1,5 Has.	7 Tn.	Bolsas
Melón	2 Has.	36 Tn.	Cajas
Zapallito Tronco	2 Has.	34 Tn.	Cajas
Berenjena	1 Has.	18 Tn.	Cajas
Pimiento	2 Has.	32 Tn.	Cajas
Choclo	4 Has.	125 MIL Un.	Bolsas
Repollo	0,5 Has.	12 Tn.	Bins.
Papa	4 Has.	1.600 Bol.	Bolsas
Otros.			
Ají Picante			
Ají Dulce			
Albahaca			
Poroto Chaucha			
Total	30 Has.		

Productores Nucleados en Cambio Rural 20.

Propuestas:

- a) Se ve como muy conveniente la implementación de medios de transporte como sucediera durante la temporada última, por carecer los productores de vehículos propios, dado el volúmen de producción.
- b) De suma utilidad se estima, será acceder a un servicio diario de información sobre los precios de los productos y su demanda.
- c) En lo que a envases se refiere, se deja a criterio del mercado y a la concertación entre todos los horticultores que tipos de material y pesos serían los más convenientes para la comercialización.

d) Los productores locales solicitan la instalación de locales comerciales, donde puedan adquirir todo tipo de insumos con horarios de atención acordes con el que manejan para la introducción al mercado.

e) A corto plazo se requiere además, una reunión con directivos y/o técnicos del Mercado para conocer otros aspectos del funcionamiento y servicios que brinda la entidad.

PRIORIZAR

La necesidad de incluir información de referencia de la Comunidad Económica Europea, para la comercialización de productos frutihortícolas, se debió a las siguientes razones:

a) Mostrar diferencias en la actividad, conocimientos e información, que tiene el productor regional respecto a lo que está establecido, por ejemplo en la Comunidad Económica Europea, Chile, etc.

Las analogías a las normas que rigen y regirán en el Mercosur.

La importancia de cumplir normativas para mantener la calidad del producto.

b) Nuestra región es tradicionalmente exportadora de peras y manzanas, la posibilidad de brindar una canasta frutihortícola, no es imposible de acuerdo a las tendencias del Mercado.

c) Se observó mayor percepción de parte de aquellos productores de ascendencia europea, a la información generada en ese origen.

NORMA DE CALIDAD PARA LAS CEREZAS

I) DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las cerezas de las variedades obtenidas de *Prunus avium* L. de *Prunus cerasus* L o de sus híbridos, destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las destinadas a la transformación industrial.

II) DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las cerezas después de su acondicionamiento y envasado.

A. Características mínimas

Habida cuenta de que las disposiciones particulares previstas para cada categoría y de las tolerancias admitidas, en todas las categorías las cerezas deben estar:

- enteras
- con aspecto fresco,

- sanas, se excluirán los productos atacados de podredumbre o de alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- firmes (en función de la variedad),
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.
- prácticamente exentas de parásitos.
- desprovistas de humedad exterior anormal,
- exentas de olor o sabor extraños,
- provistas de su pedúnculo (1)

Los productos deberán estar suficientemente desarrollados y tener una madurez suficiente. El desarrollo y el estado de las cerezas deberán ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación y
- conservarse en buenas condiciones hasta el lugar de destino.

B. Clasificación

Las cerezas son objeto de una clasificación en cuatro categorías definidas a continuación:

i) Categoría "Extra"

Las cerezas clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben estar bien desarrolladas y presentar todas las

características y la coloración típicas de la variedad. Deben estar exentas de cualquier defecto, excepto muy ligeras alteraciones superficiales en la epidermis, que no afecten a la calidad y aspecto general del producto, ni a su presentación en el envase.

ii) Categoría "I"

Las cerezas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características de la variedad. No obstante, pueden incluir los defectos siguientes, a condición de que éstos no perjudiquen ni al aspecto exterior del fruto ni a su conservación:

- un ligero defecto de forma o de desarrollo,
- un ligero defecto de coloración.

Deben estar exentas de quemaduras, grietas, magulladuras o defectos causados por el granizo.

iii) Categoría "II"

Esta categoría comprende las cerezas que no pueden ser clasificadas en las categorías superiores pero que cumplen con las características mínimas definidas anteriormente.

- defectos de forma y de coloración, a condición de que los frutos guarden sus características varietales.

- ligeros defectos epidérmicos cicatrizados que no puedan perjudicar ni a su aspecto ni a su conservación.

iv) Categoría "III" (1)

Esta categoría comprende las cerezas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que corresponden a las características previstas para la categoría "II".

No obstante, pueden presentar defectos epidérmicos cicatrizados que no puedan perjudicar a su conservación.

III) DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Las cerezas deben presentar el calibre mínimo siguiente:

- Categoría "Extra" 20mm,

- Categoría "I" y "II": 17mm,
- Categoría "III": 15mm.

IV) DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los productos que no cumplan con las exigencias de la categoría indicada.

A. Tolerancias de calidad

i.) Categoría "Extra"

Un 5% en número o en peso de cerezas que no respondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría "I", o que sean admitidas excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría, con exclusión de los frutos pasados. En el marco de esta tolerancia, los frutos abiertos y/o agusanados se limitan a un 2% en total.

ii) Categoría "I"

Un 10% en número o en peso de cerezas que no respondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría "II", o que sean admitidas excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría.

En el marco de esta tolerancia, los frutos abiertos y/o agusanados se limitan al 4% en total.

iii) Categoría "II"

Un 10% en número o en peso de cerezas que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, excepto los frutos podridos o con cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

En el marco de esta tolerancia, los frutos pasados y/o dañados y/o agusanados se limitan al 4% en total. No obstante los frutos pasados no podrán exceder del 2%.

iv) Categoría "III"

Un 15% en número o en peso de cerezas que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con

exclusión de los frutos podridos o con cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

En el marco de esta tolerancia, los frutos pasados y/o agusanados se limitan al 4% en total y los frutos dañados al 10%.

B. Tolerancia de calibre

i.) Categoría "Extra", "I"y"II"

Un 10% en número o en peso de cerezas que no respondan a los calibres mínimos previstos, pero que no tengan un diámetro inferior a:

- 17mm para la categoría "Extra",
- 15mm para las categorías I y II.

ii) Categoría "III"

Un 15% en número o en peso de cerezas que no respondan al calibre mínimo previsto.

V) DISPOSICIONES A LA PRESENTACION

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y comprender cerezas del mismo origen, variedad y categoría de calidad. El grosor de los frutos debe ser sensiblemente homogéneo.

Además, las cerezas clasificadas en la categoría "Extra" deben presentar una coloración y madurez uniformes.

En lo que se refiere a las cerezas clasificadas en la categoría "III", la homogeneidad puede limitarse al origen y al tipo de variedad.

La parte visible del envase debe ser representativa del conjunto.

B. Acondicionamiento

El acondicionamiento de las cerezas debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de un material que no pueda causar alteraciones externas o internas a los productos. Está autorizado el empleo de materiales y, en particular, de papeles o sellos en los que figuren las indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tinta o cola que no sean tóxicas.

Los envases deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

VI) DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en un mismo lado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las menciones siguientes:

A. Identificación

Envasador y/o expedidor (Nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial.).

B. Naturaleza del producto

- "Cerezas", si el contenido no es visible desde el exterior,
- nombre de la variedad, facultativo (1)

C. Origen del producto

País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

Categoría.

E. Marca oficial de control

Facultativa.

Ref: NORMAS DE CALIDAD

COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA

NORMAS COMUNES DE CALIDAD PARA LOS AJOS

I) DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los ajos de las variedades cultivadas de la especie "Allium sativum L". destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco (1), semiseco (2), o seco (3), con exclusión de los ajos destinados a la transformación.

II) CARACTERISTICAS DE CALIDAD

A. Generalidades

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los ajos en la fase de expedición.

B. Características mínimas

Los ajos deben presentarse:

-sanos

-firmes

-limpios, en particular exentos de tierra y de restos visibles de abono o de productos de tratamiento.,

- exentos de daños causados por las heladas o por el sol,
- exentos de señales de moho,
- exentos de brotes visibles desde el exterior,
- desprovistos de olor o sabor extraños,
- desprovistos de humedad exterior anormal.

El estado del producto debe ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y satisfacer las exigencias comerciales en el lugar de destino.

C. Clasificación

i.) Categoría "Extra"

Los ajos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y presentar la coloración típica del tipo comercial.

Deben:

- estar enteros,
- tener forma regular,
- estar bien limpios,
- carecer de defectos.

Los dientes deben estar prietos.

Las raíces deben estar cortadas a ras del bulbo.

ii) Categoría "I."

Los ajos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad.

Deben:

- estar enteros,
- ser de forma bastante regular y de coloración normal con relación al tipo comercial al que pertenecen.

Pueden presentar:

- abultamientos debidos a un desarrollo vegetativo anormal,
- pequeños desgarros de la túnica exterior del bulbo.

Los dientes deben estar suficientemente prietos.

iii) Categoría "II":

Los ajos clasificados en esta categoría deben ser de calidadd comercial.

Deben corresponder a las características mínimas, pero pueden presentar los defectos siguientes:

- desgarros de la túnica exterior del bulbo,

-lesiones de origen mecánico cicatrizadas y ligeras magulladuras que no puedan afectar a la conservación, sin que estos defectos puedan afectar a más de dos dientes por bulbo.

Asimismo, pueden:

-ser de forma irregular,

-estar desprovistos de un máximo de tres dientes.

III) CALIBRADO

El calibrado se determinará por el diámetro máximo de la sección acuatorial.

i) El diámetro mínimo se fija en 45 milímetros para los ajos clasificados en la categoría "Extra" y en 30 milímetros para los ajos clasificados en las categorías "I" y "II".

ii) Para los ajos que se presentan en cabezas con el tallo cortado o en manojos, la diferencia de diámetro entre el bulbo más pequeño y el mayor de los contenidos en un mismo envase no podrá exceder de:

-15mm cuando el bulbo más pequeño tenga un diámetro inferior a 40 milímetros.

-20mm cuando el bulbo más pequeño tenga un diámetro igual o superior a 40 milímetros.

IV) TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre para los productos que no se ajusten a las características de su categoría.

A. Tolerancias de calidad

i) Categorías "Extra"

Un 5% en peso de bulbos que no correspondan a las características de la categoría pero que se ajusten a las de la categoría "Y".

ii) Categoría "I."

Un 10% en peso de bulbos que no correspondan a las características de la categoría pero que se ajusten a las de la categoría "II". Dentro de esta tolerancia, un 1% en peso de bulbos, como máximo, pueden presentar brotes visibles desde el exterior.

iii) Categoría "II"

Un 5% como máximo en peso de bulbos que presenten brotes visibles desde el exterior, sin que esta tolerancia se tome en consideración para calcular la acumulación de tolerancias.

Un 10% en peso de bulbos que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean aptos para el consumo. En especial, se excluyen los daños causados por las heladas o por el sol.

B. Tolerancias de calibre

Un 10% en peso de bulbos de un calibre superior o inferior al que se mencione en el envase, con un 3% de bulbos, como máximo, de calibre inferior al diámetro mínimo previsto, pero superior a 25mm.

C. Acumulación de tolerancias

En cualquier caso, las tolerancias de calidad y de calibre no podrán exceder de:

- el 10% para la categoría "Extra",
- el 15% para las categorías "I" y "II".

V) ENVASADO Y PRESENTACION

A. Homogeneidad

Cada envase, medio de transporte o compartimiento de un medio de transporte debe contener ajos del mismo tipo comercial, de la misma categoría de calidad y del mismo calibre, en la medida en que, en lo que se refiere a este último criterio, se exija un calibrado.

B. Modo de presentación

Los ajos pueden presentarse de tres formas:

i) En cabezas, con el tallo cortado, sin que el tallo pueda tener una longitud superior a:

-10 cm para los ajos frescos y semisecos,

-3 cm para los ajos secos,

ii) en manojos de:

-seis bulbos por lo menos para los productos frescos y semisecos, sin que el tallo pueda tener una longitud superior a 25cm,

-doce bulbos por lo menos para el producto seco.

Los ajos presentados en manojos deben estar atados con bramante, rafia o cualquier otro material apropiado. Los tallos deben estar igualados por encima del último lazo.

iii) en ristras únicamente para los productos secos o semisecos

Las ristras comprenderán:

-12 bulbos,

o

-como mínimo 24 bulbos

Los ajos presentados en ristras deberán ir trenzados con su propio tallo y atados con bramante, rafia o cualquier otro material adecuado

(1).

C. Acondicionamiento

Los ajos deben colocarse en envases, con excepción de los ajos secos presentados en ristras, que pueden expedirse a granel (carga directa en un medio de transporte).

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior de los envases, medios de transporte o compartimientos de medios de transporte deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas deben figurar sólo en la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto.

El producto debe estar exento, durante el acondicionamiento, de todo cuerpo extraño.

VI) MARCADO

1. Para los productos presentados en envase, cada envase debe llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes:

A. Identificación

Envasador y/o expedidor (Nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial).

B. Naturaleza del producto

-Ajos frescos, semisecos o secos (cuando el contenido del envase no sea visible desde el exterior)

-variedad o tipo comercial (“ajo blanco”, etc.)

C. Origen del producto

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

-categoría

-calibre (si el producto estuviere calibrado), indicado por los diámetros mínimo y máximo de los bulbos.

E. Marca oficial de control

Facultativa.

2. Para los ajos en ristras expedidos a granel (cargados directamente en el vehículo de transporte), dichas indicaciones deben figurar en un documento adjunto a la mercancía.

REF: NORMAS DE CALIDAD

COMUNIDAD ECONÓMICA EUROPEA

NORMAS DE CALIDAD PARA LOS APIOS

I) DEFINICION DEL PRODCUTO

La presente norma se refiere a los apios de las variedades (cultivares) procedentes del *Apium graveolens* L var dulce Mill, destinados a ser entregados en estado fresco al consumidor. Se excluyen los productos destinados a la transformación industrial.

II) DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las características que deben presentar los apios después de su acondicionamiento y envasado.

A. Características mínimas

Tomando en consideración las disposiciones especiales previstas para cada categoría y los límites de tolerancia permitidos, los apios de todas las categorías deberán:

- estar enteros, si bien puede cortarse la parte superior,
- presentar un aspecto fresco,

- estar sanos, se excluyen los productos atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- estar exentos de daños causados por las heladas,
- estar desprovistos de partes huecas, de esquejes y de sumidades florales,
- estar limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- estar prácticamente exentos de daños causados por parásitos,
- estar prácticamente exentos de parásitos,
- estar exentos de humedad exterior excesiva, es decir, suficientemente "secados de nuevo" en caso de haber sido lavados,
- estar exentos de olores y/o sabores extraños.

La raíz principal deberá estar bien limpia y no podrá rebasar los 5 cm de longitud.

Los apios deberán presentar un desarrollo normal, habida cuenta del periodo de producción, y su estado deberá ser tal que les permita:

- soportar el transporte y la manipulación y
- llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. Clasificación

Los apios se clasificarán en las dos categorías definidas a continuación:

i) Categoría "I."

Los apios clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad, presentar una forma regular y estar exentos de señales de plagas tanto en las hojas como en los nervios principales.

Los nervios principales no deberán estar quebrados, fibrosos, aplastados ni reventados.

Las hojas de los apios blanqueados deberán presentar una coloración blanca, en tono blanco amarillento o blanco verdoso, por lo menos en la mitad de su longitud.

ii) Categoría "II"

Esta categoría comprende los apios que no pueden clasificarse en la categoría "I", pero que presentan las características mínimas anteriormente definidas.

Los apios clasificados en esta categoría pueden presentar ligeras huellas de roya. Pueden presentar asimismo una ligera deformación, leves magulladuras y un máximo de dos nervios principales quebrados, aplastados o reventados.

Las hojas de los apios blanqueados deberán presentar una coloración blanca, en tono blanco amarillento o blanco verdoso, por lo menos en un tercio de su longitud.

III) DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determina en función del peso neto. El peso mínimo de los apios será de 150 gramos. Los apios se clasifican en tres grupos:

- i) Grandes: más de 800 gramos,
- ii) Medianos: de 500 a 800 gramos,
- iii) Pequeños: de 150 a 500 gramos.

En un mismo envase, la diferencia máxima de calibre será, respectivamente, de 200, 150 y 100 gramos.

Esta clasificación, así como la homogeneidad prescrita, sólo serán obligatorias para la categoría "I".

IV) DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los productos que no cumplan los requisitos de la categoría indicada.

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría "I"

Un 10% en número de apios que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría "II" o que se admitan excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría.

ii) Categoría "II"

Un 10% en número de apios que no se ajusten a las características de la categoría ni a las características mínimas, con exclusión de los productos atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías: un 10% en número de apios que no cumplan los requisitos establecidos en materia de calibre.

V) DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo. Cada envase deberá contener apios del mismo origen, calidad, coloración y calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este criterio, se exija un calibre).

La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa del conjunto.

B. Presentación

Los apios podrán presentarse:

- bien en manojos en el envase,
- bien alineados en el envase.

En caso de presentación en manojos, los manojos de cada envase deberán contener el mismo número de unidades.

C. Acondicionamiento

El acondicionamiento deberá ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y haber sido fabricados con materiales que no provoquen alteraciones externas o internas en los productos. Se permitirá el uso de materiales y, en particular, de papeles o sellos

que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deberán estar exentos de cuerpos extraños.

VI) DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase deberá llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones:

A. Identificación

Envasador y/o expendedor (Nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial).

B. Naturaleza del Producto

“Apios” con la mención “blanqueados” o la mención del tipo de color cuando el contenido del envase no sea visible desde el exterior.

C. Origen del producto

País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

-categoría,

-calibre (en caso de calibrado), indicado por la mención “grandes”,
“medianos” o “pequeños”,

-número de unidades o, en su caso, número de manojos.

E. Marca oficial de control

Facultativa.

REF: NORMAS DE CALIDAD

COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA

NORMAS DE CALIDAD PARA CEBOLLAS

I) DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma contempla las cebollas de las variedades (cultivares) procedentes de *Allium cepa* L. destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las cebollas verdes de hojas enteras así como de las cebollas destinadas a la transformación industrial.

II) DISPOSICIONES REFERENTES A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las cebollas después de su acondicionamiento y envasado.

A. Características mínimas

En todas las categorías, teniendo en cuenta las disposiciones especiales previstas para cada categoría y las tolerancias admitidas, los bulbos deben estar:

-enteros (1),

-sanos, se excluirán los productos afectados de podredumbre u otras alteraciones que les hagan impropios para el consumo,

- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- exentos de daños causados por heladas,
- suficientemente secos a los fines de la utilización prevista (para las cebollas destinadas a la conservación, el tallo y por lo menos las dos primeras túnicas exteriores deben estar completamente desecados),
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores o de sabores extraños.

Además, el tallo debe estar retorcido o presentar un corte neto y no superar los 4 centímetros de longitud (salvo para las cebollas presentadas en trenzas).

Las cebollas deben presentar un estado que les permita:

- soportar el transporte y la manipulación

y

- llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. Clasificación

Las cebollas se clasificarán en tres categorías, que se definen seguidamente:

i) Categoría "I"

Las cebollas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad.

Deben presentar la forma y la coloración típicas de la variedad.

Los bulbos deben ser:

-firmes y consistentes,

-no brotados,

-desprovistos de tallo hueco y resistente,

-exentos de deformaciones provocadas por un desarrollo vegetativo anormal.

-prácticamente desprovistos de raíces (no obstante se admitirá la presencia de raíces en las cebollas recolectadas antes de la madurez completa).

“No obstante, se admitirán:

-ligeras manchas que no afecten en modo alguno a la última túnica apergaminada que tenga la pulpa, siempre que no excedan de un quinto de la superficie del bulbo,

-fisuras superficiales de las túnicas exteriores y la ausencia parcial de las mismas siempre que la pulpa esté protegida.”(1)

ii) Categoría “II”

Esta categoría comprende las cebollas que no puedan clasificarse en la categoría “I”, pero que correspondan a las características mínimas anteriormente definidas.

Deben ser suficientemente firmes y, siempre que conserven sus características esenciales de calidad y presentación, pueden presentar los defectos siguientes:

- forma y coloración que no sean típicas de la variedad,
- principio de brotación (con un límite del 10% en número o en peso por unidad de presentación),
- señales de roces,
- marcas ligeras producidas por ataques parasitarios o enfermedades,
- pequeñas grietas cicatrizadas,
- ligeras magulladuras cicatrizadas, no susceptibles de perjudicar la buena conservación,
- "manchas que no afecten en modo alguno a la última túnica apergaminada que protege la pulpa, siempre que no excedan de la mitad de la superficie del bulbo,
- fisuras en las túnicas exteriores y la ausencia parcial de las mismas en el tercio como máximo de la superficie del bulbo, siempre que la pulpa no esté dañada"(1).

iii) Categoría "III"(2)

Esta categoría comprende las cebollas que no puedan clasificarse en las categorías superiores, pero que correspondan a las

características previstas para la categoría "II". No obstante, pueden presentar:

- ligeras manchas de tierra,
- un principio de brotación (con un límite del 20% en número o en peso por unidad de presentación),
- magulladuras no susceptibles de perjudicar la buena conservación del producto,
- "manchas que no afecten en modo alguno a la última túnica apergaminada que protege la pulpa"(1).

III) DISPOSICIONES REFERENTES AL CALIBRADO

El calibrado se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. La diferencia de diámetro entre la cebolla menor y la mayor contenidas en un mismo envase no deberá exceder de:

- 5mm, cuando la cebolla menor tenga un diámetro comprendido entre 10mm, inclusive, y 20mm, exclusive, y 25mm, exclusive, la diferencia podrá ser de 10mm.
- 15mm, cuando la cebolla menor tenga un diámetro comprendido entre 20mm, inclusive, y 40mm, exclusive,

-20mm, cuando la cebolla menor tenga un diámetro comprendido entre 40mm, inclusive, y 70mm, exclusive,

-30mm, cuando la cebolla menor tenga un diámetro igual o superior a 70mm.

El diámetro mínimo se fija en 10mm.

Las cebollas clasificadas en la categoría "III" podrán presentar una diferencia máxima de 30mm en un mismo envase.

IV) DISPOSICIONES REFERENTES A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los productos que no se ajusten a las exigencias de la categoría indicada.

A. Tolerancias de calidad.

i).Categoría "I"

Un 10% en número o en peso de cebollas que no correspondan a las características de la categoría pero que se ajusten a las de la categoría "II" o excepcionalmente estén admitidas en las tolerancias de dicha categoría.

ii).Categoría "II" y "III"

Un 10% en número o en peso de cebollas que no correspondan a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre o de cualquier otra alteración que los haga no aptos para el consumo.

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías: un 10% en número o en peso de cebollas que no correspondan al calibre identificado, pero que tengan un diámetro inferior o superior a éste en un 20% como máximo.

V) DISPOSICIONES REFERENTES A LA PRESENTACION

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y contener cebollas del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

En lo que se refiere a las cebollas clasificadas en la categoría "III", la homogeneidad puede limitarse al origen y al tipo comercial.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto.

B. Presentación

Las cebollas pueden presentarse:

-alineadas por capas en el envase,

-a granel en el envase,

-en trenzas (las trenzas deben estar formadas por dieciséis bulbos, como mínimo, con tallo completamente desecado).

C. Acondicionamiento

Las cebollas deben acondicionarse de modo que se garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales del interior del envase deben ser nuevos, limpios y de materias que no puedan causar a los productos alteraciones externas ni internas. Se autoriza el empleo de materiales y, en particular, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tinta o cola no tóxicas.

Los envases deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

VI) DISPOSICIONES REFERENTES AL MERCADO

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en un mismo lado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

A. Identificación

Envasor y/o expedidor (Nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial).

B. Naturaleza del producto

“Cebollas”, si el contenido no es visible desde el exterior.

C. Origen del producto

País de origen y, eventualmente, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

-Categoría,

-calibre expresado por los diámetros mínimo y máximo,

-peso.

E. Marca oficial de control

Facultativa.

REF: NORMAS DE CALIDAD

COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA

NORMA DE CALIDAD PARA LAS ENDIBIAS

I) DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma contempla las endibias, es decir, los productos obtenidos mediante forzado de las raíces de las variedades (cultivares) de la endibia procedente de *Cichorium intybus* L.var.foiosum Hegi, destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de los productos destinados a la transformación industrial.

II) DISPOSICIONES REFERENTES A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las endibias después de su acondicionamiento y envasado.

A. Características mínimas

En todas las categorías, teniendo en cuenta las disposiciones especiales previstas para cada categoría y las tolerancias admitidas, las endibias deben ser:

-enteras,

- sanas, se excluirán los productos afectados de podredumbre o de alteraciones que puedan hacerlas no aptas para el consumo,
- exentas de manchas de enrojecimiento, quemaduras o señales de magulladuras,
- exentas de ataques de roedores o de enfermedades,
- exentas de daños causados por los insectos u otros parásitos,
- exentas de inicio de tallo floral superior a los tres cuartos de su longitud,
- limpias, en particular desprovistas de cualquier hoja manchada, y prácticamente exentas de toda materia extraña visible,
- claras, es decir, presentar una coloración blanca a blanco amarillento,
- cortadas o rotas de forma limpia y completa al nivel del cuello,
- de aspecto fresco,
- exentas de humedad exterior anormal,
- exentas de olor o sabor extraños.

Las endibias deben presentar un desarrollo y un estado que les permitan:

-soportar el transporte y la manipulación

y

-llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. Clasificación

Las endibias se clasificarán en cuatro categorías, que se definen seguidamente:

i) Categoría "Extra"

Las endibias clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior.

Deben, en particular:

- ser de forma regular,
- ser firmes,
- estar bien arregladas, es decir, tener la parte terminal aguda y bien apretada,
- tener unas hojas exteriores que midan como mínimo los tres cuartos de la longitud de la endibia,
- no presentar coloración verdosa ni aspecto vidrioso.

ii) Categoría "I"

Las endibias clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad.

Deben, en particular:

- ser suficientemente firmes,
- tener unas hojas exteriores que midan por lo menos la mitad de la longitud de la endibia,
- no presentar coloración verdosa ni aspecto vidrioso.

Pueden ser de forma menos regular y presentar una parte terminal menos apretada y menos arreglada, sin que el diámetro de la abertura supere un quinto del diámetro máximo de la endibia.

iii) Categoría "II"

Esta categoría comprende las endibias que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que correspondan a las características mínimas anteriormente definidas.

Pueden presentar, no obstante, los defectos siguientes:

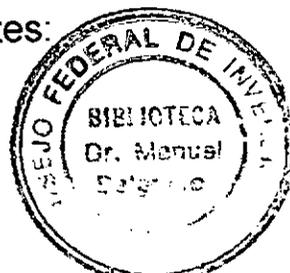
- forma ligeramente irregular,
- ligera coloración verdosa de la extremidad de las hojas,
- parte terminal ligeramente abierta (el diámetro de la abertura no puede ser superior al tercio del diámetro máximo de la endibia).

iv) Categoría "III" (1)

Esta categoría comprende las endibias que no puedan clasificarse en las categorías superiores, pero que correspondan a las características previstas para la categoría "II".

No obstante, pueden presentar los defectos siguientes:

- forma irregular,
- coloración verdosa de la extremidad de las hojas,
- manchas de ligero enrojecimiento accidental en las hojas exteriores.



III) DISPOSICIONES REFERENTES AL CALIBRADO

El calibrado se determinará, por una parte, por el diámetro de la mayor sección perpendicular al eje longitudinal y, por otra, por la longitud.

Para cada categoría, los calibres se fijan como sigue:

(en centímetros)

	"Extra"	I	II	III
Diámetro mínimo				
-endibia de una longitud inferior a 14cm	2,5	2,5	2,5	2,5
-endibia de una longitud igual o superior a 14cm	3	3	2,5	2,5
Diámetro máximo	6	8	-	-
Longitud mínima	9	9	9(2)	9(2)
Longitud máxima	17	20	24	24

(1) Categoría suplementaria con arreglo al apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 1035/72. La aplicación de esta categoría de calidad o de determinadas especificaciones suyas se subordina a una decisión que debe adoptarse basándose en el artículo 4 del mismo Reglamento.

(2) No obstante, las endibias de una longitud comprendida entre 6 y 12 cm podrán presentarse en la categoría "II" y en la categoría "III" siempre que, en el bulto, se mencionen las longitudes mínima y máxima de las endibias contenidas.

En un mismo envase:

i.) La diferencia máxima de longitud entre las endibias se limita a 5cm para la categoría "extra", a 8cm para la categoría "I" y a 10cm para las categorías II y III:

ii) la diferencia máxima de diámetro entre las endibias se limita a 2,5cm para la categoría "I" y a 5cm para la categoría "II". No se fija ningún límite para las endibias clasificadas en la categoría "III".

IV) DISPOSICIONES REFERENTES A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los productos que no se ajusten a las exigencias de la categoría indicada.

A. Tolerancias de calidad

i).Categoría "Extra"

Un 5% en número o en peso de endibias que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría "I" o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de dicha categoría.

ii) Categoría "I"

Un 10% en número o en peso de endibias que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre o de cualquier otra alteración que los haga no aptos para el consumo.

iv) Categoría "III"

Un 15% en número o en peso de endibias que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre o de cualquier otra alteración que los haga no aptos para el consumo.

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías: un 10% en número o en peso de endibias cuyas dimensiones , en lo que se refiere tanto a la longitud como al diámetro, difieran como máximo un centímetro en más o menos de las dimensiones tomadas en consideración para el calibrado contemplado en el capítulo III. No se admiten tolerancias para el diámetro mínimo.

V) DISPOSICIONES REFERENTES A LA PRESENTACION

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y comprender sólo endibias del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

En lo que se refiere a las endibias clasificadas en la categoría "III", la homogeneidad puede limitarse al origen y al calibre.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto.

B. Presentación

Las endibias clasificadas en las categorías "extra", I y II deben presentarse:

-o alineadas regularmente,

-o en pequeños envases.

Las endibias clasificadas en la categoría "III" deben presentarse en un envase de peso igual o superior a 7 Kg.

C. Acondicionamiento

Las endibias deben acondicionarse de modo que se garantice una protección conveniente del producto.

Si se presentan en envases de madera, deben estar separadas de todas las paredes por un material protector.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de materias que no puedan causar a los productos alteraciones externas ni internas. Se autoriza el empleo de materiales y, en particular, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o cola no tóxicas.

Los envases deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

VI) DISPOSICIONES REFERENTES AL MARCADO

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en un mismo lado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

A. Identificación

Envasador y/o expedidor (Nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial.

B. Naturaleza del producto

“Endibias”, si el contenido no es visible desde el exterior.

C. Origen del producto

País de origen y, eventualmente, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

-Categoría,

-longitudes máxima y mínima para las endibias clasificadas en la categoría "II" y en la categoría "III" de una longitud comprendida entre 6 y 12 cm solamente.

E. Marca oficial de control

Facultativa.

REF: NORMAS DE CALIDAD

COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA

NORMAS DE CALIDAD PARA LAS ESPINACAS

I) DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las espinacas de las variedades (cultivares) procedentes de la *Spinacia oleracea* L, destinadas a ser entregadas en estado fresco al consumidor. Se excluyen los productos destinados a la transformación industrial.

II) DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las características que deben presentar las espinacas, presentadas en hojas o en manojos, después de su acondicionamiento y envasado.

A. Características mínimas

Tomando en consideración las disposiciones especiales previstas para cada categoría y los límites de tolerancia permitidos, las espinacas de todas las categorías deberán:

- estar sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- presentar un aspecto fresco,
- estar limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentas de parásitos,
- estar exentas de sumidades florales,
- estar exentas de olores y/o sabores extraños. Las espinacas lavadas deberán estar suficientemente escurridas. En el caso de las espinacas en manojos, la parte que comprende la raíz deberá estar cortada inmediatamente por debajo de la base de las hojas exteriores.

Los productos deberán presentar un grado de desarrollo y un estado tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

B. Clasificación

Las espinacas en las dos categorías definidas a continuación:

i.) Categoría "I"

Las espinacas en hojas o en manojos clasificadas en esta categoría deberán ser de buena calidad.

Las hojas deberán:

-presentar una coloración y una apariencia normales, habida cuenta de la variedad y de la época de a recolección,

-estar exentas de daños ocasionados por las heladas, por los parásitos animales y por las plagas que afecten a su apariencia o comestibilidad.

La longitud del pecíolo de las espinacas en hojas no podrá exceder de 10 cm.

ii) Categoría "II"

Esta categoría comprende las espinacas en hojas o en manojos que no pueden clasificarse en la categoría "I", pero que presentan las características mínimas anteriormente definidas.

III) DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado de las espinacas no es obligatorio.

IV) DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad en cada envase para los productos que no cumplan los requisitos de la categoría indicada.

i). Categoría "I"

Un 10% en peso de espinacas que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría indicada.

ii) Categoría "II"

Un 10% en peso de espinacas que no se ajusten a las características de la categoría ni a las características mínimas, con exclusión de las hojas o manojos atacados por la podredumbre o por cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

Además, en el caso de las espinacas en manojos, se admitirán 10% en peso de manojos cuyas raíces alcancen un centímetro como máximo a partir de la base de las hojas exteriores.

V) DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo. Cada envase deberá contener espinacas del mismo origen, variedad y calidad.

Está prohibido mezclar en el mismo envase espinacas en hojas y espinacas en manojos.

La parte visible del contenido del envase deberá ser representativo del conjunto.

B. Acondicionamiento

El acondicionamiento deberá ser tal que garantice una protección conveniente del producto. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y haber sido fabricados con materiales que no provoquen alteraciones externas o internas en los productos. Se permitirá el uso de materiales y, en particular, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deberán estar exentos de cuerpos extraños.

VI) DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

Cada envase deberá llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones:

A. Identificación

Envasador y/o expedidor (Nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial).

B. Naturaleza del producto

“Espinacas en hojas” o “espinacas en manojos”, cuando el contenido no sea visible desde el exterior.

C. Origen del producto

País de origen y, en caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

Categoría

E. Marca oficial de control

Facultativa.

REF: NORMAS DE CALIDAD

COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA

NORMAS COMUNES DE CALIDAD PARA LAS ARVEJAS PARA DESGRANAR

I) DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se aplica a los arvejas de las variedades obtenidas de *Pisum sativum* L., destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las arvejas destinadas a la transformación.

II) CARACTERISTICAS DE CALIDAD

A. Generalidades

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las arvejas en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

B. Características mínimas

i). Las vainas deben estar:

-enteras,

-sanas, sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada categoría,

-limpias,

-desprovistas de humedad exterior anormal,

-desprovistas de olor o sabor extraños.

ii) Los granos deben estar:

-frescos,

-bien formados,

-sanos, es decir, exentos de daños causados por ataques de insectos o enfermedades,

-normalmente desarrollados.

iii) El estado del producto debe ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y satisfacer las exigencias comerciales del lugar de destino.

C. Clasificación

Las arvejas se clasifican en dos categorías de calidad, que se definen a continuación:

i). Categoría "I"

Las arvejas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad.

Las vainas deben:

- presentar la forma, el desarrollo y la coloración típicos de la variedad,
- estar provistos de su pedúnculo,
- estar exentas de daños causados por el granizo,
- estar frescas y turgentes,
- estar bien llenas y contener al menos 5 granos,
- no presentar ninguna alteración debida al recalentamiento.

Los granos deben estar:

- bien formados,
- tiernos,
- jugosos y suficientemente duros, es decir, que prensados entre los dos dedos puedan aplastarse sin dividirse,
- no deben ser harinosos,
- deben haber alcanzado por lo menos la mitad del desarrollo completo,
pero sin haber alcanzado éste,
- presentar la coloración típica de la variedad.

ii) Categoría "II"

Las arvejas pueden estar más maduras que las comprendidas en la categoría "I".

Las vainas pueden:

- presentar un ligero defecto de coloración, pero sin haber perdido la coloración típica de la variedad,
- presentar algunos daños, muy ligeros, superficiales, no evolutivos y que no puedan afectar a los granos.

Son admisibles las vainas menos frescas, pero se excluyen las vainas marchitas.

Las vainas deben contener por lo menos 3 granos.

Los granos pueden estar:

- no tan bien formados,
- ligeramente menos coloreados,
- ligeramente más duros.

Deben excluirse los granos demasiado maduros.

III) CALIBRADO

El calibrado de las arvejas no es obligatorio.

IV) TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad en cada envase para los productos que no se ajusten a las características de su categoría.

i). Categoría "I"

Un 10% en peso de arvejas que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría "II".

ii) Categoría "II"

Un 10% en peso de arvejas que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean aptos para el consumo.

En cualquier caso, estas tolerancias no incluyen los ataques causados por enfermedades evolutivas, tales como *Ascochyta blight* o *Ascochyta blight*.

V) ENVASADO Y PRESENTACION

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, cada envase debe contener arvejas del mismo origen, variedad y calidad.

B. Acondicionamiento

El acondicionamiento debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas deben figurar sólo en la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto. Los envases deben estar exentos, en el momento del acondicionamiento, de hojas, tallos y cualquier otro cuerpo extraño.

VI) MARCADO

Cada envase debe llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes:

A. Identificación

Envasador y/o expedidor (Nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial).

B. Naturaleza del producto

Arvejas (para los envase cerrados).

C. Origen del producto

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

Categoría.

E. Marca oficial de control

Facultativa.

REF: NORMAS DE CALIDAD

COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA

NORMA DE CALIDAD PARA MELONES

I) DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los melones de las variedades (cultivares) derivadas de la especie "Cucumis melo L" destinados al consumo humano en estado fresco, con exclusión de los destinados a la transformación industrial.

II) OBJETO DE LA NORMA

La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los melones después de su acondicionamiento y manipulación, para su adecuada comercialización en el mercado interior.

III) CARACTERISTICAS MINIMAS DE CALIDAD

En todas las categorías, teniendo en cuenta las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, los melones deben estar:

-Enteros

-Sanos. Se excluyen los productos afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.

-Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.

-Desprovistos de humedad exterior anormal.

-Exentos de olores y/o sabores extraños.

-Con un grado suficiente de desarrollo y madurez.

-Con la forma y el color característicos de la variedad, se admite una coloración pálida de la parte de la corteza que ha estado en contacto con el suelo durante el desarrollo.

-De aspecto fresco.

Los melones presentarán un desarrollo suficiente y un grado de madurez que les permita:

-Soportar la manipulación y el transporte.

-Responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales.

IV) CLASIFICACION

Los melones se clasificarán en las siguientes categorías:

4.1. Categoría "I"

Los melones clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad.

También deben estar:

- Bien desarrollados, habida cuenta de las características de la variedad.

- Exentos de grietas y de magulladuras (no se consideran como defectos las fisuras alrededor del pedúnculo de una longitud inferior a 2 centímetros y que no afecten a la pulpa).

- La longitud del pedúnculo no puede exceder de 3 centímetros para aquellos frutos pertenecientes a variedades en que no se les desprende en el momento de la madurez.

4.2. Categoría "II"

Esta categoría comprende los melones que no pueden clasificarse en la categoría "I". Se admiten los siguientes defectos, a condición de que no afecten al aspecto general ni a la calidad del producto.

- Ligero defecto de forma.

- Ligeros defectos de coloración de la corteza y de la pulpa del fruto.

- Ligeros daños causados por parásitos.

-ligeras heridas, causadas por agentes mecánicos y grietas que no alcancen a la pulpa.

4.3. Categoría "III"

Esta categoría comprende los melones que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que reúnen las características mínimas de calidad definidas en el apartado 3 de la norma.

Se admitirán en los frutos de esta categoría defectos de forma y desarrollo, siempre que se mantengan sus restantes características varietales y defectos de epidermis que no perjudiquen a la conservación.

2-

V) CALIBRE

El calibre de los melones se determinará por el peso del fruto o por el diámetro de la sección ecuatorial.

En cada envase, cuando el calibre se exprese en peso, el peso de la pieza de mayor tamaño no debe exceder en más de un 50% al peso de la pieza de menor tamaño.

Cuando el calibre se exprese en diámetro, el correspondiente a la pieza de mayor tamaño no debe exceder en más de un 20% al diámetro de la pieza de menor tamaño.

El calibrado sólo es oblatario para la categoría "I".

o

VI) TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y calibre en cada envase, para los productos que no cumplan con las exigencias de su categoría.

6.1. Tolerancias de calidad.

6.1.1. Categoría "I"

Un 10% en número o en peso de melones que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría "II" o que excepcionalmente estén admitidos en las tolerancias de esta categoría.

6.1.2. Categoría "II"

Un 10% en número o en peso de melones que no correspondan a las características de esta categoría, pero conformes con las de la categoría "III" o que excepcionalmente estén admitidos en las tolerancias de esta categoría.

6.1.3. Categoría "III"

Un 10% en número o en peso de melones que no correspondan a las características de esta categoría ni a las características mínimas, con la exclusión de los productos visiblemente atacados de podredumbre o de alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.

6.2. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías (para las categorías "II" y "III" el calibrado es facultativo), 10% en número o en peso de melones de un calibre inmediatamente superior y/o inferior al especificado en el envase.

VII) ENVASADO Y PRESENTACION

7.1. Homogeneidad

El contenido de cada envase o de cada lote, en el caso de presentación a granel, debe ser homogéneo y no contener más que melones del mismo origen, variedad y categoría.

La parte visible del contenido del envase o del lote, en el caso de presentación a granel, será representativa del conjunto.

El envasado sólo es obligatorio para la categoría "I".

7.2. Acondicionamiento

Los melones deben acondicionarse de manera que se asegure una protección conveniente del producto. Puede transportarse en envases o a granel.

Los materiales utilizados en el interior del envase y especialmente los papeles, serán nuevos, limpios y de naturaleza tal que no puedan causar a los frutos alteraciones externas o internas. Se autoriza el empleo de materiales y en especial de papeles o sellos con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen mediante tintas o colas autorizadas por la legislación vigente.

Los envases o lotes, en el caso de presentación a granel, deben estar exentos de todo cuerpo extraño.

Los melones transportados a granel deben estar aislados del suelo y de las paredes del medio de transporte o de sus compartimientos, con la ayuda de un medio de protección adecuado, limpio, y que no sea susceptible de comunicar olores o sabores anormales a los frutos.

VIII) ETIQUETADO

8.1. Etiquetado

Cada envase debe llevar obligatoriamente en caracteres claros, bien visibles, indelebles y fácilmente legibles, expresados al menos en la lengua española oficial del Estado y agrupados en una de sus caras, las indicaciones siguientes:

8.1.1. Denominación del producto

- "Melones", si el contenido del envase no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad para la categoría "I" (facultativo).

8.1.2. Identificación de la Empresa (1)

Se harán constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador o el de un vendedor, establecidos en el interior de la Comunidad Económica Europea y, en todos los casos, su domicilio.

En el caso de productos alimenticios envasados procedentes de países que no pertenezcan a la Comunidad Económica Europea, se hará constar el nombre o razón social o denominación y domicilio del importador y su número de registro general sanitario.

Cuando se trate de industrias nacionales, todos los datos de identificación de la Empresa coincidirán literalmente con los que figuran inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos.

8.1.3. Origen del producto

Se indicará la zona de producción. Para los productos importados se indicará el país de origen.

(1) Apartado redactado de acuerdo al artículo 13 del R.D.212/92, de 6 de marzo.

8.1.4. Características comerciales

-Categoría comercial según el apartado 4 de la norma.

-Calibre, expresado por el peso mínimo y máximo en el caso de productos calibrados.

Para permitir una mejor identificación de las distintas categorías comerciales, las etiquetas utilizadas o el fondo sobre el que se imprimen directamente sobre el envase lo datos del etiquetado obligatorio serán de los colores siguientes **(1)**:

Verde para la categoría "I".

Amarillo para la categoría "II"

Blanco para la categoría "III"

8.2. En los envases unitarios de venta directa al consumidor final, deberá constar, además de las indicaciones del apartado 8.1, el peso neto expresado en Kilos.

En estos envases serán potestativos el empleo de los colores indicativos de las diferentes categorías comerciales, no admitiéndose en ningún caso el uso de impresiones o colores que puedan inducir a error.

En todo caso estos envases deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto, 212/92, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma General del Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos alimenticios y, en su caso, la Resolución de 4 de enero de 1984, de la Dirección General de Comercio Interior, por la que se regula el etiquetado y la presentación de los productos alimenticios que se envasen en los establecimientos de venta al público.

4.3. Para su venta al público los comerciantes minoristas de alimentación podrán disponer los melones en sus envases de origen o fuera de ellos, colocando un cartel bien visible en el lugar de venta.

En dicho cartel figurará la denominación del producto (melones), la categoría comercial, el calibre para la categoría "I" y el precio de venta al público (P.V.P), de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2807/1972, de 15 de septiembre.

La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del lote y existirá una separación neta entre melones de distinta categoría.

(1) La utilización de los colores para las categorías indicadas, será potestativo de acuerdo a lo establecido en el R.D. 2192/1984, del 28 de noviembre.

NORMA DE CALIDAD PARA SANDIAS

I) DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las sandías de las variedades (cultivares), procedentes de "Citrullus vulgaris Schrader", destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las destinadas a la transformación industrial.

II) OBJETO DE LA NORMA

La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir las sandías después de su acondicionamiento y manipulación, para su adecuada comercialización en el mercado interior.

III) CARACTERISTICAS MINIMAS DE CALIDAD

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas y de las tolerancias admitidas las sandías deben estar:

- Enteras.
- Firmes y suficientemente maduras; el olor y el sabor de la pulpa deben corresponder a un estado de madurez suficiente.
- Sanas. Se excluyen los productos atacados de podredumbre o de alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.
- No reventadas.
- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.
- Desprovistas de humedad exterior anormal.
- Exentas de olores y/o sabores extraños.

Las sandías deben presentar un desarrollo y un estado tales que les permitan:

- Soportar la manipulación y el transporte.
- Responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales.

IV) CLASIFICACION

4.1. Categoría "I"

Las sandías clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad y estar:

- Bien formadas, habida cuenta de las características de la variedad.
- Exentas de heridas y magulladuras (no se consideran como defectos las pequeñas heridas superficiales).
- Exentas de trazas de ataques de parásitos animales y vegetales o de enfermedades, particularmente de antracnosis.

Se permite un ligero defecto de coloración en la parte de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el desarrollo.

En caso de presentar pedúnculo, su longitud no debe ser superior a 5 centímetros.

4.2. Categoría "II"

En esta categoría se incluyen las sandías, que no pueden clasificarse en la categoría "I". Se admiten los siguientes defectos, a condición de que no afecten al aspecto general ni a la calidad del producto.

- Ligero defecto de forma.
- Ligero defecto de coloración en la corteza.

-Ligeras magulladuras o defectos superficiales debidos, en particular, a los choques o a ataques de parásitos o de enfermedades.

4.3. Categoría "III"

Esta categoría comprende las sandías que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que cumplen las características mínimas de calidad que figuran en el apartado 3 de esta norma.

Se admitirán defectos de forma o desarrollo, siempre que mantengan los frutos sus características varietales, y defectos de epidermis que no perjudiquen a la conservación. La pulpa no presentará defectos esenciales ni evolutivos.

V) CALIBRADO

El calibre de las sandías se determinará por el peso del fruto: El peso mínimo admitido se establece en 1,5 Kilogramos. No obstante, se admite la comercialización en la categoría "III" de sandías con un peso mínimo de 1,250 Kilogramos, en el período comprendido entre el 1 de febrero y el 15 de mayo de cada año.

En cada envase la diferencia entre la pieza menor pesada y la más pesada contenidas en el mismo no debe exceder de 2 Kilogramos.

El calibrado sólo es obligatorio para la categoría "I" y se expresará por los pesos mínimo y máximo.

VI) TOLERANCIAS

En cada envase o en cada lote, en el caso de sandías presentadas a granel, se admiten tolerancias de calidad y de calibre para los productos no conformes con la categoría indicada.

6.1. Tolerancias de calidad

Categoría "I"

Un 10% en número o en peso de sandías que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean conformes a las de la categoría "II" o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de esta categoría.

Categoría "II"

10% en número o en peso de sandías que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean conforme a las de la categoría "III" o excepcionalmente admitidas en las tolerancias de esta categoría.

Categoría "III"

10% en número o en peso de sandías que no correspondan a las características de la categoría, ni a las características mínimas, con excepción de los productos afectados de podredumbre o de alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.

6.2. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, 10% en número o en peso por envase o por lote para las sandias presentadas a granel, que no responda al calibre marcado con un margen de un Kilogramo en más o en menos. No obstante, la tolerancia no puede, en ningún caso, aplicarse a sandias de un peso inferior a un Kilogramo.

VII) PRESENTACION

La presentación de las sandias se podrá hacer en envases o a granel, la presentación en envases sólo es obligatorio para la categoría "I".

7.1. Homogeneidad

El contenido de cada envase o de cada lote, en el caso de presentación a granel, debe ser homogéneo y no contener más que sandias del mismo origen, variedad y categoría.

La parte visible del contenido del envase o del lote, en el caso de presentación a granel, debe ser representativo del conjunto.

7.2. Acondicionamiento

Las sandias deben ser acondicionadas de forma que se asegure una protección adecuada del producto. Puede transportarse bien en envases o a granel.

Los materiales utilizados en el interior del envase, y especialmente los papeles, serán nuevos, limpios y de naturaleza tal que no puedan causar a los frutos alteraciones externas o internas. Se autoriza el

empleo de materiales y particularmente papeles o sellos con indicaciones comerciales, a condición de que la impresión o el etiquetado se realicen mediante tintas o colas no tóxicas.

Los envases o lotes, en el caso de presentación a granel, deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

Las sandías transportadas a granel deben estar aisladas del suelo y de las paredes del medio de transporte o de sus compartimientos, con la ayuda de un medio de protección apropiado, nuevo y limpio, y no susceptible de comunicar olores o sabores anormales a los frutos.

VIII) ETIQUETADO

8.1. Etiquetado

Cada envase debe llevar obligatoriamente en caracteres claros, bien visibles, indelebles y fácilmente legibles, expresados al menos en la lengua española oficial del Estado y agrupados en una de sus caras, las indicaciones siguientes:

8.1.1. Denominación del producto:

- "Sandias", si el contenido del envase no es visible desde el exterior.

8.1.2. Identificación de la Empresa (1)

Se harán constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador o el de un vendedor, establecidos en el interior de la Comunidad Económica Europea y, en todos los casos, su domicilio.

En el caso de productos alimenticios envasados procedentes de países que no pertenezcan a la Comunidad Económica Europea, se hará constar el nombre o razón social o denominación y domicilio del importador y su número de registro general sanitario.

Cuando se trate de industrias nacionales, todos los datos de identificación de la Empresa coincidirán literalmente con los que figuran inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos.

(1) Apartado redactado de acuerdo al artículo 13 del R.D..212/92, de 6 de marzo.

8.1.3. Origen del producto

Se indicará la zona de producción. Para los productos importados se exige el país de origen.

8.1.4. Características comerciales:

-Categoría.

-Calibre, expresado por el peso mínimo y máximo en el caso de productos calibrados.

Para permitir una mejor identificación de las distintas categorías comerciales, las etiquetas utilizadas o el fondo sobre el que se imprimen directamente sobre el envase los datos del etiquetado obligatorio serán de los colores siguientes **(1)**:

Verde para la categoría "I"

Amarillo para la categoría "II"

Blanco para la categoría "III"

8.2. En los envases que contengan sandías y constituyan una sola unidad de venta destinada al consumidor final, deberá constar,

además de las indicaciones del apartado 8.1 el peso neto aproximado en Kilos.

En estos envases será potestativo el empleo de los colores indicativos de las diferentes categorías comerciales, no admitiéndose en ningún caso el uso de impresiones o colores que puedan inducir a error.

En todo caso estos envases deberían cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 212/22, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma General del Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos alimenticios y, en su caso, la Resolución de 4 de enero de 1984, de la Dirección General de Comercio Interior, por la que se regula el etiquetado y la presentación de los productos alimenticios que se envasan en los establecimientos de venta al público.

8.3. Para su venta al público los comerciantes minoristas de alimentación podrán disponer las sandías en sus envases de origen o fuera de ellos, colocando un cartel bien visible en el lugar de venta.

En dicho cartel figurará la denominación del producto (sandías), la categoría comercial, el calibre para la categoría "I" y el precio de venta al público (P.V.P.) de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2807/1972, de 15 de septiembre.

La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del lote y exigirá una separación neta entre sandías de distinta categoría y, en su caso, calibre.

(1) La utilización de los colores citados para las categorías indicadas, será potestativo de acuerdo a lo establecido en el R.D. 2192/1984, del 28 de noviembre.

NORMAS COMUNES DE CALIDAD PARA LAS CHAUCHAS

I.) DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las chauchas obtenidas de *Phaseolus vulgaris* L. y de *Phaseolus coccineus* L. destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las chauchas para desgranar, así como las destinadas a la transformación.

II) CARACTERISTICAS DE CALIDAD

A. Generalidades

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las chauchas en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

B. Características mínimas

i) Las chauchas deben estar:

-enteras,

-sanas (sin perjuicio de las disposiciones especiales para cada categoría),

-de aspecto fresco,

-limpias principalmente exentas de toda impureza y de todo residuo visible de productos de tratamiento,

-desprovistas de olor o sabor extraños,

-desprovistas de humedad exterior anormal.

ii) Las chauchas deben haber alcanzado un desarrollo suficiente. El estado del producto debe ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, conservarse en buenas condiciones hasta el lugar de destino y satisfacer las exigencias comerciales en este lugar.

C. Clasificación

a) Chauchas con vaina

Las chauchas con vaina se clasifican en tres categorías, que se definen a continuación:

i) Categoría "Extra"

Las chauchas clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior.

Deben presentar la forma, el desarrollo y la coloración típicos de la variedad. Deben ser:

- turgentes,
- muy tiernas,
- sin granos ni hebras,
- exentas de todo defecto.

ii) Categoría "I"

Las chauchas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser turgentes, tiernas y presentar la forma, el desarrollo y la coloración típicos de la variedad.

Las chauchas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar la forma, el desarrollo y la coloración típicos de la variedad.

Las vainas deben estar:

- en un estado tal que puedan partirse fácilmente con la mano (únicamente para las chauchas tiernas),
- jóvenes y tiernas,
- sin hebras, salvo en el caso de las chauchas para cortar,
- prácticamente libres de manchas provocadas por el viento y exentas de cualquier otro defecto.

Los granos deben estar desarrollados y ser tiernos, teniendo en cuenta la variedad. Las vainas deben estar cerradas.

ii) Categoría "II"

Esta categoría comprende las chauchas de calidad comercial que no puedan clasificarse en la categoría superior, pero que correspondan a las características mínimas definidas anteriormente. Las chauchas de esta categoría deben ser:

Pueden presentar un ligero defecto de coloración, granos poco desarrollados y hebras cortas y poco resistentes.

iii) Categoría "II"

Esta categoría comprende las chauchas de calidad comercial que no puedan clasificarse en la categoría superior, pero que correspondan a las características mínimas definidas anteriormente.

Las chauchas deben ser suficientemente tiernas. No deben presentar granos demasiados desarrollados.

Pueden presentar muy ligeros defectos superficiales.

b) Otras chauchas.

Las restantes chauchas se clasifican en dos categorías, que se definen a continuación:

i) Categoría "I"

-suficientemente jóvenes y tiernas.

Los granos pueden estar un poco más desarrollados que los de la categoría "I", no obstante, deben ser tiernos con arreglo a la variedad.

Se prohíben las señales de enfermedad o de quemaduras. No obstante, pueden admitirse muy ligeros defectos superficiales, así como ligeras manchas provocadas por el viento. Se admiten las chauchas con hebra.

III) CALIBRADO

El calibrado sólo es obligatorio para las chauchas con vaina. Estas se calibrarán por la anchura máxima de la vaina, según la clasificación siguiente:

-muy finas: la anchura de la vaina no debe exceder de 6mm.

-finas: la anchura de la vaina no debe exceder de 9mm.

-medianas: la anchura de la vaina puede exceder de 9mm.

Las chauchas finas y medianas no se pueden clasificar en la categoría "Extra".

Las chauchas medianas no se pueden clasificar en la categoría "I".

IV) TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los productos que no se ajusten a las características de su categoría.

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría "Extras"

Un 5% en peso de chauchas que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inmediatamente inferior (Categoría "I").

ii) Categoría "I"

Un 10% en peso de chauchas que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inferior (Categoría "II") correspondiendo un 5%, como

máximo, a chauchas con hebra para las variedades que no debieran presentar hebra.

iii) Categoría "II"

Un 10% en peso de chauchas que no correspondan a las características mínimas, pero que sean aptas para el consumo.

En cualquier caso, se excluye de las tolerancias el ataque de la enfermedad *Colletricchum (Glocosporium) lindemuthianum*.

B. Tolerancias de calibre (chauchas con vaina)

Para todas las categorías: un 10% en peso de productos por envase que no correspondan al calibre definido.

C. Acumulación de tolerancias (chauchas con vainas)

En cualquier caso, la suma de las tolerancias de calidad y de calibre no podrá exceder de:

- el 10% para la categoría "Extra",
- el 15% para las categorías "I" y "II".

V) ENVASADO Y PRESENTACION

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, y debe comprender chauchas del mismo origen, variedad y calidad.

B. Acondicionamiento

El acondicionamiento debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los papeles u otros materiales utilizados deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas deben figurar sólo en la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con los productos. Los

envases deben estar exentos, durante el acondicionamiento, de cualquier cuerpo extraño.

VI) MARCADO

Cada envase debe llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes:

A. Identificación

Envasador y/o expedidor (Nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial).

B. Naturaleza del producto

Indicación del tipo ("chauchas para cortar","chauchas tiernas", "chauchas con vaina") o de la variedad.

C. Origen del producto

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

-categoría,

-calibrado, designado por las menciones "muy finas", "finas" o "medianas" para las chauchas con vaina (facultativo).

E. Marca oficial de control

Facultativa.

REF: NORMAS DE CALIDAD

COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA

NORMAS DE CALIDAD PARA LECHUGAS Y ESCAROLAS

I.) DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a las lechugas de las variedades obtenidas de la *Lactuca sativa* L. var. *Capitata* L. (lechugas acogolladas o arrepolladas, incluidas las lechugas arrepolladas rizadas y las lechugas del tipo "Iceberg"), de la *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (lechugas romanas) y de los cruces de estas dos variedades, destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las lechugas de corte por hojas.

Asimismo se aplicarán a las escarolas de hoja rizada de las variedades obtenidas de la *Cichorium endivia* L. var. *crispa* Lam. y a las escarolas de hoja lisa de las variedades obtenidas de la *Cichorium endivia* L. var. *latifolia* Lam, destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco.

La presente definición no se aplicará a los productos destinados a la transformación industrial.

II) DISPOSICIONES SOBRE CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las características que deben reunir las lechugas, las escarolas de hoja rizada y las escarolas de hoja lisa después de su acondicionamiento y envasado.

A. Características mínimas

Tomando en consideración las disposiciones específicas establecidas para cada categoría y los límites de tolerancia permitidos, las lechugas de todas las categorías deberán:

- estar enteras,
- estar sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- presentar un aspecto fresco,
- ser turgentes,
- estar limpias y preparadas, es decir, prácticamente desprovistas de hojas manchadas de tierra o de cualquier otro sustrato (sin perjuicio de las disposiciones específicas establecidas para la categoría "III") y carecer prácticamente de materias extrañas visibles,

- estar prácticamente desprovistas de parásitos,
- estar prácticamente desprovistas de alteraciones causadas por parásitos,
- no estar espigadas,
- estar exentas de humedad exterior anormal,
- estar exentas de olores y/o sabores extraños,

En las lechugas se permitirá un defecto de coloración que consiste en un tono rojizo causado por las bajas temperaturas durante la vegetación, excepto cuando ello modificara gravemente su aspecto.

Las raíces deben estar cortadas a ras de las últimas hojas y el corte será limpio.

Estos productos deberán presentar un desarrollo normal. Deberán también presentar un estado y grado de desarrollo que les permita:

- soportar el transporte y la manipulación,
- llegar a su destino en condiciones satisfactorias.

B. Clasificación

Estos productos se clasificarán en las tres categorías siguientes:

Esta categoría comprende los productos que no pueden clasificarse en la categoría "I", pero que presentan las características mínimas anteriormente definidas.

Deberán estar:

- bastante bien formados,
- exentos de defectos y alteraciones que puedan afectar seriamente a su comestibilidad.

Podrán:

- presentar ligeros defectos de coloración y
- leves daños ocasionados por parásitos.

Las lechugas podrán tener un cogollo reducido. No obstante, se admitirá la ausencia de cogollo en el caso de las lechugas a cubierto y de las lechugas romanas.

iii) Categoría "III" (1)

Se incluyen en esta categoría los productos que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero presentan las características de la categoría "II". No obstante, las hojas podrán estar

i) Categoría "I"

Los clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad.

Tendrán las características propias de la variedad o del tipo, sobre todo la coloración. Estarán:

- bien formados,
- firmes (excepto para las lechugas cultivadas a cubierto),
- desprovistos de daños y alteraciones que puedan comprometer su comestibilidad,
- desprovistos de daños causados por las heladas.

Las lechugas deberán presentar un solo cogollo, bien formado. No obstante, se permitirá que el cogollo de las lechugas de a cubierto y de las romanas sea menos firme.

La parte central de las escarolas de hoja rizada y de las de hoja lisa deberá ser de color amarillo.

ii) Categoría "II"

ligeramente manchadas de tierra o de otras sustancias, siempre que ello no afecte considerablemente a su aspecto general.

III) DISPOSICIONES SOBRE CALIBRADO

El calibrado se determinará por el peso por unidad.

A. Peso mínimo será de:

(1) Categoría suplementaria con arreglo al apartado I del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 1035/72. La aplicación de esta categoría de calidad o de algunos de sus criterios se supeditará a una decisión que deberá adoptarse de conformidad con el artículo 4 de dicho Reglamento.

i) Categorías "I" y "II"

	al aire libre/a cubierto	
lechugas excepto las lechugas tipo Iceberg	150g	100g
lechugas del tipo Iceberg	300g	200g
escarolas de hoja rizada y de hoja lisa	200g	150g

ii) Categoría "III"

Las lechugas cultivadas al aire libre o a cubierto deberán pesar 80g por unidad, como mínimo.

Las escarolas de hoja rizada o de hoja lisa cultivadas al libre o a cubierto deberán pesar 100g por unidad, como mínimo.

B. Homogeneidad

a) Lechugas

En todas las categorías, la diferencia de peso entre las unidades más livianas y las más pesadas de un mismo envase no podrá exceder de:

-40g para las lechugas con un peso inferior a 150g por unidad,

-100g para las lechugas con un peso entre 150 y 300g por unidad,

-150g para las lechugas con un peso entre 300 y 450g por unidad,

300g para las lechugas con un peso superior a 450g por unidad.

b) Escarolas de hoja rizada y escarolas de hoja lisa

En todas las categorías, la diferencia de peso entre las unidades más livianas y las más pesadas de un mismo envase no podrá exceder de:

-150g para las escarolas de hoja rizada y las escarolas de hoja lisa cultivadas al aire libre,

-100g para las escarolas de hoja rizada y las escarolas de hoja lisa cultivadas a cubierto.

IV) DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

Se admitirán tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los productos que no cumplan los requisitos de la categoría indicada.

A. Tolerancia de calidad

i) Categoría "I"

Un 10% de unidades que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría "II" o que se admitan excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría.

ii) Categoría "II"

Un 10% de unidades que no se ajusten a las características de la categoría ni a las características mínimas, con exclusión de los productos atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

iii) Categoría "III"

Un 15% de unidades que no se ajusten a las características de la categoría ni a las características mínimas (sin perjuicio de las disposiciones establecidas respecto a la presencia de manchas de tierra), con exclusión de los productos atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

B. Tolerancia de calibre

Para todas las categorías: un 10% de unidades que no se ajusten al calibre definido, pero con un peso inferior o superior en un 10%, como máximo, al de aquél.

V) DISPOSICIONES SOBRE PRESENTACION

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, cada envase sólo deberá contener productos del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa del conjunto.

B. Presentación

Los productos deberán estar colocados en tres capas como máximo.

Las lechugas y escarolas de hoja rizada deberán estar colocadas cogollo con cogollo cuando se presenten en dos capas, a menos que vayan protegidas o separadas por un medio de protección adecuado.

En caso de que se presenten en tres capas, dos de ellas deberán estar colocadas cogollo con cogollo.

Las escarolas de hoja lisa podrán colocarse cogollo con cogollo o en posición horizontal.

Las lechugas romanas podrán colocarse en posición horizontal.

C. Acondicionamiento

El acondicionamiento deberá garantizar una protección adecuada del producto y deberá ser racional en el caso de cada calibre y de cada envase, es decir, sin huecos ni presión excesiva.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y haber sido fabricados con materiales que no provoquen alteraciones externas o internas en los productos. Se autoriza el uso de materiales y, en particular, de papeles o sellos, que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deben estar desprovistos de cuerpos extraños y, en particular, de hojas sueltas y de partes de tronco.

VI) DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

Cada envase debe llevar en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones.

A. Identificación

Envasador y/o expedidor (Nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial).

B. Naturaleza del producto

- "Lechugas", "lechugas acogolladas rizadas", "lechugas Batavia", "lechugas romanas", "lechugas Iceberg", "escarolas de hojas rizada", "escarolas de hoja lisa" o cualquier denominación similar, en caso de que el contenido no sea visible desde el exterior,

- En su caso, la indicación de "a cubierto",

- El nombre de la variedad (facultativa).

C. Origen del producto

País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

-Categoría,

-Calibre, indicado mediante el peso mínimo por pieza o número de piezas,

-peso neto (facultativo).

E. Marca oficial de control

Facultativa.

REF: NORMAS DE CALIDAD

COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA

NORMAS DE CALIDAD PARA LOS REPOLLOS

I.) DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los repollos de las variedades (cultivares) procedentes de la Brassica oleracea L var.capitata L (repollos de hoja lisa) y de la Brassica oleracea L var. bullata DC. y var, sabauda L (coles de Milán de hoja rizada), destinados a ser entregados en estado fresco al consumidor. Se excluyen los repollos destinados a la transformación industrial.

II) DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las características que deben presentar los repollos después de su acondicionamiento y envasado.

A. Características mínimas

Tomando en consideración las disposiciones especiales previstas para cada categoría y los límites de tolerancia permitidos, los repollos de todas las categorías deben:

- estar enteros,
- presentar un aspecto fresco,
- estar sin abrir ni espigar,
- estar sanos, se excluyen los productos atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- estar exentos de magulladuras y otros daños,
- estar exentos de insectos y/o de otros parásitos,
- estar exentos de lesiones causadas por las heladas,
- estar limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- estar exentos de olor y/o sabor extraños.

El tronco debe estar cortado ligeramente por debajo del nacimiento de las hojas y éstas deben quedar bien sujetas, el corte será limpio,

El estado del producto será tal que le permita:

- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias al lugar del destino.

B. Clasificación

Los repollos se clasifican en dos categorías, definidas a continuación.

i) Categoría "I"

Los repollos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad y presentar todas las características típicas de la variedad. Deben ser firmes en función de la especie.

Los repollos, según la variedad, deben presentar las hojas bien sujetas.

Los repollos para conserva pueden presentarse sin algunas de sus hojas protectoras. Las coles verdes de Milán y las coles tempranas, según las variedades, deben presentarse limpiamente deshojadas. En este caso, se admiten algunas hojas protectoras.

Las coles verdes pueden estar superficialmente heladas.

Se admiten:

-pequeños desgarros en las hojas exteriores,

-pequeñas magulladuras y un ligero despuntamiento, siempre que no afecten al buen estado del producto.

ii) Categoría "II"

Esta categoría comprende los repollos que no pueden clasificarse en la categoría "I", pero que presentan las características mínimas definidas anteriormente.

Con respecto a la categoría "I", pueden:

- presentar desgarros en las hojas exteriores,
- estas más deshojadas,
- presentar magulladuras y un despuntamiento mayores,
- ser menos firmes.

III) DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado viene determinado por el peso neto. Este no debe ser inferior a 350 gramos. El calibrado es obligatorio para los repollos que se presenten envasados. En este caso, el peso de la pella mayor no debe ser superior al doble del de la pella menor contenida en el mismo envase. Cuando el peso de la pella mayor y la menor puede llegar a 1 Kg.

IV) DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada envase o en cada lote en el caso de los repollos expedidos a granel, para los productos que no se ajusten a las características de su categoría.

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría "I"

Un 10% en número o en peso de repollos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la

categoría "II" o que se admitan excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría.

ii) Categoría "II"

Un 10% en número o en peso de repollos que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con exclusión, no obstante, de los productos visiblemente atacados por la podredumbre o por otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías: un 10% de número o en peso de repollos que no se ajustan:

- a la homogeneidad prescrita,
- al calibre mínimo previsto.

No obstante, ninguna pella puede presentar un peso inferior a 300 gramos.

V) DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION

A. Homogeneidad

Cada envase o cada lote en caso de expedición a granel debe contener repollos del mismo origen, variedad y calidad.

Los repollos clasificados en la categoría "I" deben ser de forma y coloración homogéneas. La parte visible del contenido del envase o del lote debe ser representativa del conjunto.

B. Acondicionamiento

El acondicionamiento será tal que garantice una protección conveniente del producto. Los repollos pueden entregarse envasados o a granel.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y haber sido fabricados con materiales que no provoquen alteraciones externas o internas en los productos. Se autoriza el uso de materiales y, en particular, de papeles o sellos que

lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o colas no tóxicas.

Los envases, o los lotes en caso de expedición a granel, deben estar desprovistos de cuerpos extraños.

VI) DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

1. En el caso de los repollos que se presenten envasados, cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones:

A. Envasador y/o expedidor (Nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un organismo oficial).

B. Naturaleza del producto

"Repollos blancos", etc..., cuando el contenido no sea visible desde el exterior.

C. Origen del producto

País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local:

D. Características comerciales

-Categoría.

-Peso o número de unidades.

E. Marca oficial de control

Facultativa.

2. En caso de los repollos expedidos a granel (carga directa en un vehículo o en un compartimiento de un medio de transporte), las indicaciones mencionadas anteriormente deben figurar en un documento adjunto a la mercancía o en una ficha que se colocará en un lugar visible del interior del vehículo.

REF: NORMAS DE CALIDAD

COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA

i) Categoría "I"

Los clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad.

Tendrán las características propias de la variedad o del tipo, sobre todo la coloración. Estarán:

- bien formados,
- firmes (excepto para las lechugas cultivadas a cubierto),
- desprovistos de daños y alteraciones que puedan comprometer su comestibilidad,
- desprovistos de daños causados por las heladas.

Las lechugas deberán presentar un solo cogollo, bien formado. No obstante, se permitirá que el cogollo de las lechugas de a cubierto y de las romanas sea menos firme.

La parte central de las escarolas de hoja rizada y de las de hoja lisa deberá ser de color amarillo.

ii) Categoría "II"