

60215

V I D E M E C U M  
ARANCELARIO Y FITOSANITARIO

**TOMO III**



Provincia de  
Río Negro



Consejo Federal  
de Inversiones



Fundación Barrera  
Patagónica



Provincia de  
Chubut

VIA D E M E C U M  
ARANCELARIO Y FITOSANITARIO



# Anexo 4

## **DISPOSICION DF 000008/92**

### **Buenos Aires, 30 de enero de 1992**

VISTO, lo solicitado por la firma ECHEVERRIA ASOCIADOS S.R.L. con respecto a la determinación de DESCARTE de ajos para la exportación con destino a la industria, y

#### **CONSIDERANDO:**

Que los ajos que desechan las clasificadoras, pueden utilizarse para la exportación con destino a la industria, no estando contemplado en las normas vigentes.

Que es indispensable adoptar medidas que promuevan el comercio exterior.

Que atento a lo que se interpreta de la facultad conferida por Resolución NI' 749/ 88 y encuadrándose en las prescripciones establecidas por Decreto N° 71.178/35 que reglamenta la materia, cabe proceder en consecuencia.

Por ello, LA DIRECTORA NACIONAL DE PROTECCION VEGETAL DISPONE:

ARTICULO 1°.- AUTORIZASE la exportación de ajos -Allium sativum L.- denominado DESCARTE, que deberá cumplir las siguientes condiciones:

Ser: sanos, limpios, maduros, firmes. Estar libres de: insectos vivos, podredumbres, brotado, olor y sabor extraños. Tolerancias: hasta 15% de defectos dentro de los cuales solo el 1% podrá ser de podredumbre.

Podrán ir cabezas enteras de tamaño pequeño, bulbos con faltante de dientes y dientes sueltos.

ARTICULO 2°.- Los ajos que comercialicen bajo esta denominación irán acondicionados en bolsas tipo red de VEINTE KILOGRAMOS (20 kg.).

ARTICULO 3°.- Con respecto a la identificación de la mercadería, se ajustará a lo establecido en la Disposición N° 19 del 4 de diciembre de 1986, agregándose en lugar visible la leyenda NO APTO PARA CONSUMO EN FRESCO, con letras no inferiores a DIEZ (10) milímetros, y la palabra DESCARTE.

ARTICULO 4°.- Las partidas que se exporten conforme a la presente reglamentación deberán cumplir en lo demás con las normas en vigor.

ARTICULO 5°.- Regístrese, comuníquese a la recurrente, a la Dirección de Calidad Comercial y Mercados, a la Dirección Nacional de Inspección General y a las Delegaciones Agrícolas del interior que les compete.

Disposición N° 8

Ing. Agr. Diana M. Guillén –

Dirección Nacional de Producción y Comercialización Agrícola

## **RESOLUCION N° 100/95**

### **INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL**

Reglamento Técnico del Mercado Común el Sur (MERCOSUR) para la Fijación de Identidad y Calidad de Ajo

Buenos Aires, 15 de setiembre de 1995

VISTO el expediente N° 1035/95 del registro del INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL y la Resolución N° 98 dictada en la XVI Reunión del Grupo Mercado Común, celebrada, entre los días 14 y 15 de diciembre de 1994, y

CONSIDERANDO:

Que es necesario adecuar las normas de calidad para la comercialización de Ajo en el ámbito del Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

Que la resolución citada en el Visto, aprobó el Reglamento Técnico del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) para la Fijación de Identidad y Calidad de Ajo con vigencia a partir del 1° de enero de 1995.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto, en virtud de lo dispuesto en el artículo 6°, inciso a) del Decreto N° 2266 del 29 de octubre de 1991, sustituido por el artículo 4° del Decreto N° 1008 del 7 de julio de 1995.

Por ello, EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL RESUELVE:

ARTICULO 1°. Aprobar el Reglamento Técnico del Mercado Común el Sur (MERCOSUR) para la Fijación de Identidad y Calidad de Ajo, obrante en el Anexo I que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO 2°. La presente resolución entrara en vigencia a partir del día siguiente de su publicación.

ARTICULO 3°. Comunicar a los Estados Parte del Mercado Común del Sur (MERCOSUR)

ARTICULO 4°. Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

Carlos Lehmacher

## **ANEXO I**

### **REGLAMENTO TECNICO DEL MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) PARA LA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE AJOS**

#### **1. ALCANCE**

2. Este Reglamento tiene por objeto definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, empaque y presentación de los ajos secos semisecos y frescos que se comercialicen entre los Estados Parte del Mercado Común del Sur (MERCOSUR). Esta norma no se aplica para ajo destinado a uso industrial.

#### **2. DEFINICIONES**

2.1. Ajo: Es el bulbo perteneciente a la especie *Allium sativum* L.

##### **2.2. Defectos Graves:**

2.2.1. Flaccidez o Bulbo chocho: Bulbo que presenta uno o más bulbillos que han perdido firmeza.

2.2.2. Podredumbre: Daños patológicos y/o fisiológicos que impliquen cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

2.2.3. Con Moho (Mofado): Desarrollo de hongos en las túnicas externas.

2.2.4. Brotado: Emisión de hojas por el ápice de los bulbillos o dientes.

2.2.5. Daños por Plagas: Lesiones causadas por insectos, nemátodos y/o arácnidos.

##### **2.3. Defectos Leves:**

2.3.1. Ramaleado o perfilado: Grupo de bulbillos recubiertos por hoja protectora dándole apariencia de un solo bulbillio.



2.3.2. Daños mecánicos: Lesiones de origen mecánico que se observan en las túnicas o en los bulbillos. :

2.3.3. Deformaciones: Alteraciones o desviaciones de la forma normal del cultivar.

2.3.4. Manchado: Cambio de la coloración normal que supera el VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie del bulbo.

2.3.5. Bulbo sin túnicas: Bulbos que presentan más del DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie desprovista totalmente de túnicas.

2.3.6. Bulbo abierto: El que presenta los bulbillos separados en mas de UN TERCIO (1/3) de su largo en la región apical.

2.3.7. Bulbo incompleto: Aquel que le falta uno o mas bulbillos.

2.3.8. Disco agrietado (estourado): Bulbo que presenta partido el disco basal.

### 3. REFERENCIAS

### 4. COMPOSICION Y CALIDAD

4.1. Clasificación: Los ajos serán clasificados en:

4.1.1. Grupos: De acuerdo a la coloración de las túnicas de los bulbillos (dientes), se consideran DOS (2):

- Blanco

- Colorado o morado (roxo): Incluye diversas tonalidades.

4.1.2. Calibres: Los bulbos que se empaquen con destino a la comercialización deberán ser uniformes y ordenados de acuerdo con el mayor diámetro transversal del bulbo.

Los calibres se definen en tabla 1.

TABLA 1 – CALIBRE

CALIBRE MAYOR	DIAMETRO TRANSVERSAL (mm)
8	76 a 85
7	66 a 75
6	56 a 65
5	46 a 55
4	36 a 45
3	26 a 35

NOTA: Los ajos cuyo diámetro es mayor de OCHENTA Y CINCO MILIMETROS (85 mm), se clasificarán cada DIEZ MILIMETROS (10 mm).Tolerancias: Se permite la mezcla dentro de un mismo envase con un máximo de:

- Grupo: UNO POR CIENTO (1%) de unidades.

- Clase: CINCO POR CIENTO (5%) de unidades de la clase inmediata inferior o superior para el ajo morado (roxo) y DIEZ POR CIENTO (10%) para el ajo blanco.

El número de envases que supere la tolerancia de grupo y clases no podrá exceder del VEINTE POR CIENTO (20%) del número de unidades muestreadas.

4.1.3. Grados, categorías o tipos de selección: De acuerdo con las tolerancias de defectos, los ajos se clasificarán en los grados indicados en la Tabla 2.

TABLA 2

LIMITES MAXIMOS DE DEFECTOS POR GRADO EXPRESADO EN PORCENTAJE DE UNIDADES EN LA MUESTRA

TIPO	DEFECTOS GRAVES					TOTAL DEFECTOS
	BROTADO	DAÑOS POR	PODREDUM-	CON MOHO	FLACCIDEZ	

		PLAGAS	BRE	(mofado)		GRAVES	LEVE:
EXTRA	0	0	0	0	2	2	5
CATEGORIA I o ESPECIAL SELECCIONADO	2	0	1	1	4	4	10
CATEGORIA II o COMERCIAL	3	2	1	2	8	10	20

El lote que no cumpla con los requisitos de esta norma, podrá ser reclasificado y/o reetiquetado.

4.2. Requisitos generales: Los bulbos deberán presentarse con las características del cultivar bien definidas, fisiológicamente desarrollados, enteros, sanos, secos, (con excepción de los semisecos y frescos), limpios, bien formados, firmes y presentarse con las raíces cortadas contra la base. No presentarán elementos o agentes que comprometan la higiene del producto, ni olor o sabor extraños.

4.3. Modos de presentación: Los modos de presentación serán:

Sueltos: Con los «tallos» cortados, la longitud del «tallo» no podrá, ser superior a TRES CENTIMETROS (3 cm).

En atados de SEIS (6) bulbos como mínimo: Para liar los atados se utilizarán cordel, rafia o cualquier otro material adecuado. Los tallos se cortarán niveladamente a una longitud no mayor de VEINTICINCO CENTIMETROS (25 cm).

En ristras: Las últimas hojas deberán estar atadas con hilo, rafia o similar. Sea cual fuere el modo de presentación, los «tallos» se han de cortar netamente.

4.4. Otros requisitos.

No será permitida la comercialización de ajos que presenten residuos u otros elementos nocivos a la salud por encima de los límites admitidos en el ámbito del Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

4.5. Los parámetros de este Reglamento corresponden a valores referenciales «en frontera».

## 5. CONDICIONES DE EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

5.1. Los ajos que se comercialicen entre los Estados Parte, deberán empacarse en locales o lugares cubiertos, secos, limpios, ventilados, con dimensiones acorde a los volúmenes a acondicionar y de fácil higienización, a fin de evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de los mismos.

5.2. El transporte debe asegurar una conservación adecuada

6. TOMA DE MUESTRAS Se efectuará de acuerdo al Reglamento del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) de muestreo correspondiente. Hasta tanto, se aplicará lo siguiente:

Número de Unidades que componen el lote Mínimo de	Unid. a muestrear
001010	01 unidad
011100	02 unidades
101300	04 unidades
301500	05 unidades
50110.000	1% del lote
más de 10.000	raíz cuadrada del número de
unidades del lote	

6.1. Conformación de la muestra conjunta y análisis.

6.1.1. En caso de obtenerse un número de unidades de muestreo entre UNO (1) y CUATRO (4), se homogeneizará el contenido de los envases, extrayéndose CIEN (100) bulbos elegidos al azar que conformarán la muestra a analizar.

6.1.2. Para CINCO (5) o mas unidades, se retirara como mínimo TREINTA (30) bulbos de cada unidad, se homogeneizarán y se formará una muestra de CIEN (100) bulbos para análisis.

6.1.3. El interesado tendrá derecho a solicitar una reconsideración del dictamen, para lo cual dispondrá de un plazo de VEINTICUATRO HORAS (24 h). En este caso se procederá a un remuestreo y análisis .

## 6.2. Mecánica operativa para la determinación analítica

6.2.1. Identificar y separar a simple vista o por tacto los defectos de los bulbos con moho, daños por plagas, ramaleado, daños mecánicos, deformaciones, manchado, bulbo sin catáfilas, abierto, incompleto y con disco agrietado.

6.2.2. Los defectos flaccidez, podredumbre y brotado se determinarán sobre el bulbo entero, confirmándose la presencia del defecto, en caso de ser necesario, sobre los bulbillos.

6.2.3. Contar los defectos hallados y calcular los respectivos porcentuales.

6.2.4. Devolver la muestra a los interesados.

## 7. ENVASES Y ROTULADO

7.1. Envases: Los ajos serán empacados en envases nuevos, limpios, secos y que no transmitan olor o sabor extraños al producto.

Los envases serán:

- Para ajos sueltos:
- Cajas de hasta DIEZ KILOGRAMOS (10 Kg.).
- Bolsas de malla para bulbos acondicionados en un envase secundario rígido.
- Para atados: cajas.
- Para ristras: cajas.

Tolerancia en peso neto: Se admitirá hasta un OCHO POR CIENTO (8%) en más y DOS POR CIENTO (2%) en menos del peso indicado en el envase. El número de envases que cumplan la tolerancia en peso no podrá exceder el VEINTE POR CIENTO (20%) del número de unidades muestreadas

7.2. Rotulado: Los envases deben ser rotulados o etiquetados, en un lugar de fácil visualización y de difícil remoción, conteniendo como mínimo la siguiente información:

- Nombre del Producto.
- Nombre del Cultivar.
- Grupo..... \*
- Calibre o Clase..... \*
- Tipo o Categoría \*
- Peso Neto..... \*
- Nombre y Domicilio del Importador \*,..... \*\*
- Nombre y Domicilio del Empacador..... \*, \*\*
- Nombre y Domicilio del Exportador ..... \*, \*\*
- País de Origen.
- Zona de Producción.
- Fecha de Empaque..... \*, \*\*

(\*) Se admitirá el sellado (carimbado) o uso de etiquetas autoadhesivas para indicar estas informaciones

(\*\*) Optativo. De acuerdo con la regulación de cada país.

# DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE LA EX SAGYP

## DISPOSICION N° 19/86

### Exportación de ajos *Allium sativum* L

Buenos Aires, 4 de diciembre de 1986

VISTO que es conveniente dictar normas reglamentarias con referencia a la exportación de ajos, a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto N° 71.178/35, y

#### CONSIDERANDO:

Que por Decreto N° 71.178/35, sólo se estipula en el artículo 4° inciso g) que las cabezas de ajos cuando vayan a granel serán de un tamaño uniforme.

Que la uniformidad tanto en el tamaño, romaneo o calibrado, constituye una característica primordial para un mejor mercadeo del producto, lo que no implicaría una modificación a la modalidad habitual prevista en la reglamentación vigente, sino más bien un agregado de utilidad que facilitaría la comercialización.

Que asimismo, es conveniente adaptar la identificación de la mercadería contenida en los envases, de acuerdo a las exigencias de los países compradores.

Que del mismo modo se debe promover los despachos al exterior, cuando esta hortaliza no se adecue a las selecciones establecidas para los grados «Extraseleccionado» y «Seleccionado», fijadas por la reglamentación vigente y que se cumplan con las condiciones mínimas de calidad requeridas para su consumo en fresco y con destino a la industria.

Que atento a lo que se interpreta de la facultad conferida por la Resolución N° 17.503/40 del 28 de noviembre de 1940 y encuadrándose en las prescripciones establecidas por el Decreto N° 71.178/35 de fecha 20 de noviembre de 1935, que reglamenta la materia, cabe proceder en consecuencia.

Por ello, EL JEFE DEL DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DISPONE:

ARTICULO 1°. AUTORIZASE la exportación de ajos *Allium sativum* L. el que deberá ajustarse a las siguientes especificaciones:

#### a) Calidad y Sanidad.

Deberán ser sanos (1); limpios (2); maduros (3); enteros (4); bien formados (5); firmes (6); turgentes (7). Estar libres de: insectos vivos (9); podredumbres (10); decoloraciones (11); manchas (12); lesiones (13); brotado (14); olor y sabor extraños (15).

#### b) Tipos Comerciales.

Blanco: denominase ajo blanco al bulbo que no presenta escapo floral (tallo central), en el cual los dientes están dispuestos asimétricamente, dándole una forma irregular.

Colorado: debe consignarse ajo colorado al bulbo que presenta escapo floral, alrededor del cual los bulbillos (dientes) están dispuestos simétricamente, dándole una forma regular.

#### c) Clasificación.

Los ajos que se empaquen con destino a la exportación serán uniformes, y estarán ordenados indistintamente de las dos maneras siguientes:

- 1) Por calibrado: de acuerdo al grado de variación del diámetro transversal de los 1638 bulbos, se los identificará ya sea por calibre o por diámetro como se indica a continuación:

Calibre	Diámetro	Corresponde a las medidas
2	16/25	de 16 mm a 25 mm
3	26/35	de 26 mm a 35 mm
4	36/45	de 36 mm a 45 mm.
5	46/55	de 46 mm a 55 mm
6	56/65	de 56 mm a 65 mm
7	66/75	de 66 mm a 75 mm.
8	76/85	de 76 mm a 85 mm

2) Por tamaño: de acuerdo con el valor del diámetro transversal de los bulbos, se los designará según se indica a continuación:

Chicos: cuando los bulbos tienen un calibre menor o igual que CUATRO (4) para el blanco y menor o igual que TRES (3) para el colorado.

Medianos: cuando los bulbos tienen un calibre de CINCO (5) a SEIS (6) para el ajo colorado y de CUATRO (4) a CINCO (5) para el colorado.

Grandes: cuando los bulbos tienen un calibre mayor o igual que SIETE (7), para el ajo blanco y cuando es mayor o igual que SEIS (6) para el ajo colorado.

Tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) en más o en menos expresados en milímetros.

d) Grado de Selección.

Extraseleccionado: los ajos incluidos en este grado deberán responder a una misma clasificación (c); tipo comercial (b) y cumplir con las condiciones de calidad y sanidad (a).

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser con manchas de humedad. La clasificación será exclusivamente por calibre.

Seleccionado: dentro de este grado de selección deberán cumplir con las condiciones de calidad y sanidad (a); responder al mismo tipo comercial (b) y clasificación (c).

Tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de defectos, dentro de los cuales solo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de ajos con podredumbre y UNO POR CIENTO (1%) con manchas de humedad.

La clasificación podrá ser por calibre y/o tamaño.

Comercial (\*): los ajos que comprenden este grado de selección deberán cumplir con las condiciones de calidad y sanidad (a); responder a un mismo tipo comercial (b) y clasificación (c).

Se admitirán: engrosamientos o deformaciones siempre que no comprometan el reconocimiento del tipo; bulbos con los dientes separados en la parte superior, siempre que no se desprendan; pequeñas laceraciones en las catáfilas externas.

Tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrán ser de ajos con podredumbres; el DOS POR CIENTO (2%) con manchas de humedad.

La clasificación podrá ser por calibre o por tamaño.

Común (\*): los ajos establecidos para esta categoría deberán cumplir con las siguientes condiciones:

Deberán ser: sanos (1); limpios (2); maduros (3); firmes (6); turgentes (7) y responder al mismo tipo comercial.

Estar libres de: insectos vivos (9); podredumbre (10); decoloraciones (11); manchas (12); lesiones (13); brotado (14); olor y sabor extraños (15).

Se admitirán: hasta VEINTICINCO MILIMETROS (25 mm) de diámetro (calibre 2) de aquellos bulbillos que están perfectamente protegidos por las catáfilas del bulbo total y sin límites de calibre los bulbos que están desprotegidos completamente de sus catáfilas externas. En cada uno de los casos no se incluirán en el mismo envase más del VEINTE POR CIENTO (20%) de su contenido en peso.

Bulbos incompletos, es decir los que tienen más del SESENTA POR CIENTO (60%) de dientes que conforman la unidad y/o dientes sueltos.

Tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de ajos con podredumbre; y el CINCO POR CIENTO (5%) con manchas de humedad.

Económico (\*): Las características de los ajos establecidas por esta categoría, deberán cumplir con los requisitos mencionados para el grado «común».

Se admitirán: unidades inferiores a 25 mm de diámetro; bulbos incompletos con menos del 60% de dientes. Tolerancias: Hasta 20% de bulbos con más del 60% de dientes que conforman la unidad; 10% de bulbillos desgranados.

Hasta 15% de defectos dentro de los cuales no más del 1% de ajos con podredumbre y 8% de manchas de humedad.

Uso Industrial: los ajos serán: sanos (1); maduros (3); limpios (2); libres de insectos (9); podredumbres (10). Se admitirán decoloraciones (11); manchas (12); no turgentes (7). Tolerancias: hasta UNO POR CIENTO (1 %) de podredumbre. No se admitirán bulbos completos ni incompletos (16).

Descarte (\*\*): Los ajos considerados dentro de esta categoría, serán destinados a la industria, y deberán cumplir las siguientes condiciones: Ser: sanos, limpios, maduros y firmes.

Estar libres de: insectos vivos, podredumbres, brotado, olor y sabor extraños.

Tolerancias: Hasta 15% de defectos dentro de los cuales sólo el 1% podrá ser de podredumbre.

Podrán ir cabezas enteras de tamaño pequeño, bulbos con faltante de dientes y dientes sueltos.

ARTICULO 2°. Cuando los ajos se presenten enristrados, las raíces deben ser cortadas al ras del tallo. En los sueltos o a granel, las hojas serán cortadas a TRES CENTIMETROS (3 cm) del cuello y la raíz también cortadas al ras del tallo.

ARTICULO 3°. Los envases que se utilicen para el acondicionamiento de los ajos, deberán ser: nuevos, limpios y que no transmitan olor ni sabor extraños a la mercadería, asegurando una adecuada protección y conservación del contenido.

a) Envases octogonales de madera cepillada.

N° 1. Medidas de luz interna Largo 492 mm; ancho 295 mm. y alto 190 mm.

En cada ángulo del cabezal irá un chanfle de 55 mm. Peso neto 10 kg.

N° 2 Medidas de luz interna Largo 570 mm.; ancho 330 mm. y alto 190 mm.

En cada ángulo del cabezal llevará un corte de 70 mm. Peso neto 13,608 kg. (30 libras).

Para ofrecer mayor resistencia a su contenido, estos cajones tendrán en su interior y en la parte media una tabla divisoria de dimensiones iguales a los cabezales, de tal forma que quede el envase dividido en dos partes iguales.

A los efectos de asegurar una correcta ventilación del producto, entre tabla y tabla quedará una abertura de 20 mm como mínimo y no mayor del tamaño de la mercadería a contener.

Se establece una tolerancia del DOS POR CIENTO (2%) en más o en menos para las medidas de luz interna del envase.

b) Bolsas de malla abierta tipo red.

La utilización de este envase, es optativa para el grado de selección «Económico», siendo obligatorio para el de «Uso Industrial», que se destine a la exportación.

Se establece una tolerancia de CINCO POR CIENTO (5%) en más y DOS POR CIENTO (2%) en menos, del peso indicado en el envase. Peso neto 25 kg.

ARTICULO 4°. Para una mejor identificación de la mercadería, los envases llevarán impreso en un marbete, faja, rótulo o etiqueta las siguientes leyendas: especie; tipo; zona de producción; tamaño y/o calibre y/o diámetro; peso neto; nombre del productor o exportador; marca comercial si la tuviera; grado de selección y la leyenda PRODUCCION ARGENTINA en letras no inferiores a CINCO MILIMETROS (5 mm). En caso de ser grado de selección «Uso Industrial», la leyenda deberá tener letras no menores a DOCE MILIMETROS (12 mm.)

ARTICULO 5°. Cuando se utilicen im (\*) Modificada por Disposición N° 21/89 (\*\*) Modificado por Disposición N° 8/92 1640 presos en el interior de la bolsa deberán colocarse a no menos de UN.TERCIO (1/3) de la boca, siempre que las mismas tengan como mínimo una altura equivalente a la quinta parte del largo del envase.

ARTICULO 6°. Los marbetes o tarjetas tendrán como mínimo CIENTO DIEZ MILIMETROS (110 mm.) de largo por SESENTA MILIMETROS (60 mm.) (de ancho, deberán ir provistas de un anillo metálico y se asegurarán en un extremo del cierre de la boca de la bolsa).

ARTICULO 7°. Deróguense las Disposiciones números: 4 de fecha 21 de febrero de 1984; 4 del 30 de marzo de 1962; 7 del 14 de junio de 1962; 5 del 9 de marzo de 1971; 3 del 6 de febrero de 1973; 10 del 5 de agosto de 1976; 2 del 19 de enero de 1977; 2 del 17 de enero de 1979; 25 del 31 de octubre de 1979; 14 del 6 de julio de 1984; 10 del 18 de febrero de 1985 y 2 del 17 de enero de 1986.

ARTICULO 8°. Regístrese, comuníquese a la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA y a los SERVICIOS NACIONALES DE SANIDAD VEGETAL Y DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA y hágase conocer a las Delegaciones Agrícolas del interior.

ACLARACION DE TERMINOS:

- (1) **SANOS:** el bulbo no debe presentar enfermedades o afecciones de origen parasitario ni descomposición que impidan o limiten el aprovechamiento del producto.
- (2) **LIMPIOS:** el bulbo debe estar libre de: tierra, residuos de productos químicos con que ha sido tratada la planta.
- (3) **MADUROS:** cuando los ajos han alcanzado el sabor y características propias que lo hacen totalmente comestible, conocida como madurez comercial, que puede o no coincidir con la madurez fisiológica.
- (4) **ENTEROS:** los bulbos deben presentarse con todos sus bulbillos y éstos no estarán abiertos.
- (5) **BIEN FORMADOS:** el bulbo debe tener la forma del cultivar, tipo, pudiendo tener pequeñas desviaciones por crecimiento desigual de la especie.
- (6) **FIRMES:** las catáfilas y bulbillos (dientes) deben estar bien adheridos al tallo, dando la apariencia de la unidad, los bulbillos están turgentes (7) y sin síntomas de flaccidez (8).
- (7) **TURGENTES:** cuando a causa de la presión interna de sus células, la membrana se mantiene tensa, mostrando cierta firmeza.
- (8) **FLACCIDEZ:** aquellos dientes que por deshidratación han perdido la turgencia.
- (9) **INSECTOS VIVOS:** en cualquier estado de desarrollo.
- (10) **PODREDUMBRES:** daños causados por microorganismos que implique cualquier grado de descomposición, desintegración y fermentación de los tejidos.
- (11) **DECOLORACIONES:** aquellos que presenten desviaciones parciales o totales de color típico del cultivar y que modifiquen la apariencia general del bulbo.
- (12) **MANCHAS:** las catáfilas deben tener la coloración normal del tipo. El color oscuro con el borde más acentuado es característico del ajo que ha sido mojado y secado. Se considera un ajo manchado, cuando supera el 25%, de la superficie del bulbo.
- (13) **LESIONES:** las que presentan escoriaciones secas o cicatrizadas, cualquiera sea su origen, en un grado tal que disminuya su posibilidad de comercialización.
- (14) **BROTADO:** desarrollo del vástago (rama nueva) a partir de la yema del bulbillo la que no debe dar muestra evidente de su existencia.
- (15) **OLOR Y SABOR EXTRAÑOS:** distintos al ajo, que pueden ser causados por la aplicación de sustancias químicas en el cultivo (pesticidas, herbicidas, abonos, etc.) o al utilizar envases que fueron usados con otro producto.
- (16) **BULBOS INCOMPLETOS:** se denominan así los ajos que tienen más del 60% de las unidades que constituyen el bulbo. Todos aquellos bulbos que estén por debajo del porcentaje mencionado se considerarán como dientes sueltos.

Ing. Agr. Henri N. Fernández a/c Dto. 1641 Frutas y Hortalizas.

## **DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

### **DISPOSICION DF 21/89**

**Buenos Aires, 28 de abril de 1989**

#### **Grado de selección de ajos con características no incluidas en la legislación**

VISTO, el Trámite Interno N° 202.062/ 89 por el que se solicita se determine el grado de selección de los ajos con características no incluidas en la legislación, y

#### **CONSIDERANDO:**

Que los ajos presentados en muestra, no se encuadran dentro de los grados de selección estipulados en las normas vigentes.

Que por ello, es conveniente modificar las denominaciones de la escala de calidades que incluyen la Disposición N° 19 de fecha 4 de diciembre de 1986, e incorporar un nuevo grado de selección, acorde a las características extrínsecas de la muestra en cuestión.

Que atento a la facultad conferida por la Resolución N° 749 de fecha 25 de agosto de 1988 y encuadrándose en las prescripciones establecidas en el Decreto N° 71.178/35 que reglamenta la materia, cabe conceder tal requerimiento.

Por ello, EL JEFE DEL DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DISPONE:

ARTICULO 1°. Modifícase en el artículo 1°, punto d) de la Disposición N° 19 de fecha 4 de diciembre de 1986, la denominación de los grados de selección «Común» por el «Comercial» y las de «Económico» por las de «Común», manteniendo las características originalmente estipuladas para cada uno de aquellos grados de calidad, que se modifican de nombre.

ARTICULO 2°. Grado Económico: las características de los ajos establecidas para esta categoría, deberán cumplir con los requisitos mencionados para el grado «Común» denominado a partir de esta Disposición. Se admitirán: unidades inferiores a 25 mm. de diámetro, bulbos incompletos con menos del 60% de dientes. Tolerancias: Hasta 20% de bulbos con más del 60% de dientes que conforman la unidad; 10% de bulbillos desgranados. Hasta 15% de defectos dentro de los cuales no más del 1% de ajos con podredumbre y 8% de manchas de humedad.

ARTICULO 3°. Las partidas que se exporten conforme a la presente Disposición, deberán ajustarse en lo demás a las reglamentaciones en vigor.

ARTICULO 4°. Regístrese, comuníquese a la recurrente, a la DIRECCION NACIONAL DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA y hágase conocer a las Delegaciones Agrícolas del interior que le compete.

Ing. Agr. Eduardo O. Sabio Jefe Dto. Frutas y Hortalizas



# **DIRECCION NACIONAL DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA**

## **DISPOSICION 57/91**

**Buenos Aires, 5 de noviembre de 1991**

### **Exportación de cebolla de bulbo**

VISTO que es conveniente adecuar las normas que reglamentan la exportación de cebolla de bulbo, atendiendo a las exigencias de países importadores, y

#### **CONSIDERANDO:**

Que por Decreto N° 71.178/35, sólo se estipula en el artículo 7 inciso h) que las cebollas contenidas en un mismo envase, para cualquiera de los grados de selección, «deberán ser uniformes».

Que asimismo, es conveniente facilitar la comercialización de cebollas, en mercados no tradicionales que presentan menores exigencias en calidad, a lo establecido para los grados de selección «Extra-seleccionado» y «Seleccionado» en el mencionado Decreto.

Que del mismo modo es necesario establecer locales de empaque, con el objeto de asegurar un adecuado acondicionamiento de la mercadería para exportación.

Que atento a lo que se interpreta de la facultad conferida por la Resolución N° 749 del 25 de agosto de 1988 y encuadrándose en las prescripciones establecidas por el Decreto N° 71.178/35 que reglamenta la materia, cabe proceder en consecuencia.

Por ello, LA DIRECTORA NACIONAL DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA DISPONE:

ARTICULO 1°. Autorízase la exportación de cebollas de bulbo *Allium cepa* L var. *Typicum* en fresco, la que deberá ajustarse a las especificaciones siguientes:

#### **a) Condiciones mínimas**

Deberán ser:

- (1) sanas
- (2) secas
- (3) limpias
- (4) firmes
- (5) bien formadas
- (6) «duras»
- (7) excepto las denominadas tempranas o semitempranas
- (8) en un largo no mayor de CUATRO (4) centímetros a partir del cuello del bulbo.

#### **b) Tipos comerciales:**

##### **I) Por su forma:**

- Globosos: bulbos que presentan formas globulares, ovalados, subcónicos o piriformes.
- Achatados: bulbos que toman esta forma por tener su diámetro longitudinal, que une el cuello con la base del tallo, menor que el diámetro ecuatorial.

II) Por el color de las catáfilas de protección (19): amarillo verdoso. blancas. rojo violáceo. rojo cobrizo.

c) Los grados de selección que se destinan a la exportación serán: «Extraseleccionado», «Seleccionado» y «Comercial».

d) Las cebollas que se empaquen en un mismo envase con destino a la exportación serán «uniformes» de manera tal que la diferencia tomada en el diámetro transversal de la más grande y la menor no exceda de 15 mm. en los tamaños CHICO Y MEDIANO y de 20 mm. en el tamaño GRANDE.

##### **I) Tamaño Diámetro transversal (mm.)**

CHICO de 35 a 50

MEDIANO mayor de 50 a 80

GRANDE mayor de 80 a 100

II) Será obligatorio identificar por tamaño y opcional por diámetro transversal. Tolerancias: Se admitirán hasta un CINCO (5%) por ciento en peso de unidades fuera de los tamaños consignados en cada envase.

ARTICULO 2°. Las tolerancias admitidas para las cebollas empacadas con manifestaciones de daños y defectos, se darán en porcentajes que seguidamente se consignan para cada grado de selección, según cuadro:

Tolerancias de defectos admitidas	Grado de selección		
	Extras	Selec.	Comerc.
1. Enfermedades provocadas por distintas causas(2)	-	1	2
2. Flaccidez(5)	-	1	2
3. Decoloraciones(10)	1	1	2
4. Lesiones, daños mecánicos y/o fisiológicos(15)	2	5	8
5. Crecimientos secundarios Mellizas(12)	1	2	5
6. Tallos florales (17)	-	-	-
7. Podredumbre(9)	-	-	0,5
8. Manchas negras(16)	2	3	5
9. Mal cierre y ablandamiento del cuello (20)	-	1	2
10. Falta de catáfilas(19)	2	5	8
11. Asoleados	-	1	1
Tolerancias máximas de defectos admitidas	5%	10%	15%

II) Los grados de selección autorizados para la exportación de las cebollas denominadas

Tempranas y Semitempranas serán: SELECCIONADO Y COMERCIAL.

Las tolerancias de defectos admitidos, además de las especificadas para los respectivos grados serán:

Seleccionado: Hasta un 20% de falta de color de las catáfilas, en la cercanía del cierre del bulbo; leve ablandamiento del cuello y 5% de tallos florales (17). El total de defectos acumulados para estas cebollas no excederá el 15% en peso.

Comercial: Hasta un 25% de falta de color de las catáfilas, en la cercanía del cierre del bulbo; leve ablandamiento del cuello y 10% de tallos florales (17). El total de defectos acumulados para estos bulbos no excederán del 20% en peso.

ARTICULO 3°. Las cebollas que se destinen a la exportación, se empacarán en locales o lugares cubiertos, secos, limpios, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes de bulbos a acondicionar y de fácil higienización, a fin de evitar defectos perjudiciales para la calidad y conservación de la cebolla. Deberán tener piso de cemento alisado o cualquier otro material impermeable y techo de fibrocemento, cinc, aluminio u otros materiales similares; no permitiendo techos de paja, cartón embreado, etc. Los galpones deberán contar como mínimo con: Instalaciones apropiadas para la limpieza de los bulbos, en cuanto a las partículas de tierra, catáfilas de fácil desprendimiento, etc.

Mesa de tamaño y selección de producto a embalar.

ARTICULO 4°. Para proceder a la inscripción del local de empaque y asignarles un número de orden, los interesados deberán presentar al Area de Calidad y Comercialización Vegetal en formularios que se les proveerá, la documentación y los datos allí solicitados.

ARTICULO 5°. El o los que registren el o los locales de empaque para cebolla, serán responsables de las condiciones de empaque, envases, selección de los bulbos e identificación de la mercadería.

ARTICULO 6°. Todas las cebollas que se destinen a la exportación serán empacadas en la zona de producción, en bolsas de malla abierta "tipo red», de cualquier material, con un contenido neto de VEINTICINCO (25 kg.) KILOGRAMOS y VEINTIDOS KILOGRAMOS SEISCIENTOS OCHENTA

GRAMOS (22,680) equivalentes a cincuenta libras (50)de peso. Tolerancias: se admitirán hasta OCHO (8%) POR CIENTO en exceso y DOS (2%) POR CIENTO en defecto, del peso indicado en el envase.

ARTICULO 7°. Las cebollas se acondicionarán en forma tal que llenen toda la capacidad del envase buscando la compresión necesaria para evitar el movimiento de las mismas; quedan exceptuadas las bolsas que son apiladas en contenedores con túneles de aireación natural.

ARTICULO 8°. Para una mejor identificación de la mercadería, los envases llevarán impreso en un marbete, faja o rótulo, las siguientes leyendas: especie; cultivar, grado de selección; tamaño, con las expresiones que correspondan, (siendo optativo indicar los diámetros de ellos); peso neto; nombre del productor o exportador; marca comercial; PRODUCCION ARGENTINA y número de galpón de empaque.

ARTICULO 9°. Cuando se utilicen rótulos en el interior de la bolsa, deberán colocarse a no menos de 1/3 de la boca, siempre que los mismos tengan una altura equivalente a la quinta parte del largo del envase.

ARTICULO 10°. En lo demás, las partidas que se exporten deberán cumplir con todas las reglamentaciones en vigor.

ARTICULO 11°. Derógase las Disposiciones N°25 del 7 de marzo de 1991, N° 62 del 1° de octubre de 1990, N° 24 del 5 de noviembre de 1982, N° 18 del 29 de marzo de 1989, dictadas por este Departamento y toda otra que se oponga a la presente.

ARTICULO 12°. Aclaración de términos utilizados en la presente Disposición.

- (1) CONDICIONES MINIMAS: Conjunto de características básicas que debe reunir la cebolla.
- (2) SANA: El bulbo no debe presentar enfermedades o afecciones de origen parasitario que impidan o limiten su aprovechamiento.
- (3) SECA: Libres de agua o exceso de humedad en la superficie de la cebolla.
- (4) LIMPIA: Libres de tierra, barro o residuos de algún elemento químico con que se ha tratado la planta.
- (5) FIRME: Presentar la rigidez normal del bulbo.
- (6) BIEN FORMADA: Debe ofrecer la forma característica del cultivar, pudiendo presentarse pequeñas desviaciones por crecimiento desigual de la cebolla.
- (7) MADURA: Cuando el bulbo en su evolución ha alcanzado el máximo desarrollo y ha sido «curado» (estacionado), tomando las catáfilas de protección, el color del cultivar.
- (8) MADURA (TEMPRANA Y SEMITEMPRANA): El bulbo ha alcanzado el sabor y características propias que le hacen totalmente comestibles; conocida también como madurez comercial que es coincidente con la de consumo.
- (9) PODREDUMBRE: Daños ocasionados por microorganismos que implique cualquier grado de descomposición.
- (10) DECOLORACIONES: Desviaciones parciales o totales del color típico del cultivar.
- (11) LESIONES: Presentan excoiraciones secas o cicatrizadas, cualquiera sea su origen, en grado tal que disminuya su posibilidad de comercialización.
- (12) CRECIMIENTOS SECUNDARIOS: Bulbos unidos por el tallo (mellizas), presentando exteriormente una catáfila envolvente.
- (13) BROTES: Cuando el vástago sobrepasa la última catáfila.
- (14) DAÑOS MECANICOS: Heridas frescas o cicatrizadas producidas por elementos cortantes.
- (15) FISIOLOGICOS: Heridas frescas o cicatrizadas provocadas por efectos de un mal desarrollo del bulbo y/o por mala conservación.
- (16) MANCHAS NEGRAS: Provocadas por esporas de hongos que fácilmente son eliminadas por frotamientos, siempre que las mismas se detecten visualmente en el anillo del bulbo o en las catáfilas externas.
- (17) TALLOS FLORALES: Defectos detectados en las cebollas tempranas y semitempranas, conocidas también como «tallo hueco», que nace del tallo verdadero para alargarse por el interior del bulbo y salir por el cuello.
- (18) CORTADAS: El corte debe ser neto, en forma prolija y con un instrumento adecuado.

(19)CATAFILAS: Hojas modificadas, conocidas como «chala», las externas de consistencia apergaminadas toman el color del cultivar.

(20)CUELLO: Se denomina a la unión superior de las catáfilas que no deberán dejar aberturas, para evitar el ingreso de patógenos a las zonas de crecimiento.

ARTICULO 13°. Regístrese, comuníquese y hágase conocer al Area de Fiscalización e Inspección Portuaria de Vegetales y a las Delegaciones Agrícolas del interior que le competa.

Ing. Agr. Diana M. Guillén

Dirección Nacional de Producción y Comercialización Agrícola

## RESOLUCIÓN 42/98

Establécese la obligatoriedad del Certificado de Origen en zona de producción, para la cebolla fresca que se comercialice en el mercado interno y de exportación. Derógase la Resolución N° 183/97.

VISTO el expediente N° 800-007608/98 del Registro de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, y la Resolución del Grupo Mercado Común N° 100 dictada en SU XVI Reunión celebrada entre los días 14 y 15 de diciembre de 1994 e internalizada por la Resolución N° 88 del 30 de agosto de 1995 del ex INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, Y

### CONSIDERANDO:

Que es importante dar el máximo de garantías al comercio de cebollas frescas cuyo volumen ha alcanzado cifras de considerable significación económica en los últimos años, representando una importante fuente de ingresos para las áreas de la REPÚBLICA ARGENTINA dedicadas al cultivo de esta hortaliza.

Que debido al período de ingreso al mercado y a la calidad del producto obtenido, la cebolla argentina presenta excelentes posibilidades de comercialización en mercados externos.

Que la producción y el empaque de cebolla han evolucionado tanto en cantidad como en calidad, lográndose así un producto competitivo y con fuerte presencia en los mercados internos y externos.

Que como todo producto que se comercializa en mercados competitivos, la calidad es un aspecto de vital importancia para lograr mantener la participación en el mercado, actuando como factor determinante tanto en volumen como en precios logrados.

Que la cebolla argentina posee prestigio internacional debido a su calidad, posibilitando obtener diferencias de precios en los distintos mercados.

Que con el objetivo de cumplir con las obligaciones planteadas por la Resolución MERCOSUR N° 100/94 por la que se aprobó el REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCADO COMÚN DEL SUR PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CEBOLLA, el empresariado ha realizado inversiones de capital, las cuales no justifican su existencia si el marco de producción y comercialización de cebolla no presenta condiciones de equidad e igualdad para todos los que actúan en la producción, empaque y comercialización de cebolla.

Que con dichas inversiones se ha logrado en la actualidad, alcanzar la suficiente capacidad de empaque para procesar la totalidad de la producción, contando con hasta un CUARENTA POR CIENTO (40%) de la capacidad ociosa.

Que existe un importante sector de la producción y comercialización de cebolla que trabaja al margen de las reglamentaciones legales e impositivas, generando así una situación de inequidad con el sector empresario que cumple con las reglamentaciones vigentes.

Que solamente bajo pautas claras y justas es posible promover las inversiones necesarias que permitan construir una economía regional sólida capaz de adecuarse a las exigencias del mercado.

Que se deben promover todas las acciones que tiendan a mejorar las condiciones de producción y comercialización del producto; como así también las condiciones de trabajo adecuadas para el personal que desarrolla sus tareas en el procesamiento de la cebolla.

Que resulta imprescindible brindar las garantías al comercio de cebollas frescas realizando un control del cumplimiento a la normativa vigente en la misma zona de producción.

Que es necesario contar con una mecánica que garantice la procedencia y calidad de la mercadería que se produce de acuerdo a los estándares.

Que reiteradamente se han recibido reclamos de las entidades de productores en el sentido que resulta necesario contar con un sistema que garantice la identificación del origen de las cebollas frescas.

Que al mismo tiempo resulta conveniente verificar la sanidad y calidad de la mercadería en su zona de producción, a través de la emisión del correspondiente certificado fitosanitario.

Que la Resolución Nro. 183 del 1° de abril de 1997 de esta Secretaría, solamente regula la exportación de la cebolla fresca con destino a los Estados Miembros del Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

Que resulta conveniente generalizar la exigencia de la acreditación del origen de la mercadería, independientemente del destino final de la exportación, garantizando las condiciones mínimas de identidad, clasificación, inocuidad y presentación del producto a todos los mercados del mundo.

Que la certificación del origen de la mercadería, mediante la emisión de una Guía de Origen, cumple además, con carácter general y uniforme, las exigencias establecidas en la Resolución del Grupo Mercado Común Nro. 100/94.

Que a tal fin, y con el objeto de simplificar el trámite y asegurar la garantía de igualdad de todos los exportadores del producto, se hace imperativo abolir la exigencia de la Declaración de Conformidad implementada en el régimen establecido por la Resolución Nro. 183/97 antes mencionada.

Que es necesario establecer una norma que determine el origen de las cebollas frescas en lo referente a extender un Certificado de Origen, en zona de producción de este producto.

Que la DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS del MINISTERIO DE ECONOMÍA Y OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS han tomado la intervención que le compete.

Que el suscrito es competente para dictar el presente acto en virtud de lo dispuesto por el Decreto N° 1183 del 12 de noviembre de 1997.

Por ello,

**EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN**

**RESUELVE:**

Artículo 1° - Establécese la obligatoriedad del Certificado de Origen en zona de producción, mediante la emisión de la Guía de Origen, para la cebolla fresca que se comercialice en el mercado interno y de exportación.

Artículo 2° - Dispónese que el Certificado Fitosanitario se expida solamente en zona de producción.

Artículo 3° - El Certificado de Origen tendrá una validez de DIEZ (10) días a partir de la fecha de emisión.

Artículo 4° - Encomiéndase al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, la coordinación de las acciones tendientes al cumplimiento de la presente resolución, aprobando el modelo de Guía de Origen y sus pautas de procedimiento, quedando asimismo facultado para transferir las acciones de fiscalización de entidades públicas y/o privadas, mediante convenios de cooperación técnico – administrativa, si fuere necesario.

Artículo 5° - Derógase la Resolución N° 183 del 1° de abril de 1997 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN.

Artículo 6° - La presente resolución entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial.

Artículo 7° - Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.-

Gumersindo F. Alonso.

## **RESOLUCION RE 000048/98**

**Buenos Aires, 30 de septiembre de 1998**

VISTO el expediente N° 2783/95 del registro del ex INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, las Resoluciones N° 88 del 16 de febrero de 1965 y 1352 del 14 de noviembre de 1967, ambas de la ex SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, las Resoluciones N° 145 del 11 de marzo de 1983 y 554 del 26 de octubre de 1983, ambas de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA, las Resoluciones N° 390 del 18 de junio de 1986, 749 del 25 de agosto de 1988 y 388 del 11 de junio de 1993, todas de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, la Disposición N° 57 del 5 de noviembre de 1991 de la ex Dirección Nacional de Producción y Comercialización Agrícola de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, las Resoluciones N° 130 del 19 de julio de 1993, 214 del 7 de junio de 1994 y 118 del 27 de septiembre de 1995, todas del ex INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, el Decreto N° 71.178 del 20 de noviembre de 1935 y su modificatorio, el Reglamento Técnico Mercosur Resolución N° 80 del 11 de octubre de 1996 del Grupo Mercado Común (MERCOSUR), y

### **CONSIDERANDO:**

Que para el mejor ordenamiento del mercado interno y el fortalecimiento de la comercialización en el mercado internacional de los productos frutihortícolas argentinos, resulta necesario reglamentar los requisitos para las personas y firmas que empaquen los mencionados productos con dichos destinos y las condiciones generales de los establecimientos de empaque y frigoríficos.

Que para el cumplimiento de tales fines, se hace necesario reorganizar y actualizar los Registros de Empacadores, Establecimientos de Empaque y Frigoríficos de frutas y hortalizas en una única norma.

Que con el fin de adecuar las pautas higiénico sanitarias a la normativa internacional vigente, se toman como referencia los "Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos" indicados en el Codex Alimentarius y el Reglamento Técnico Mercado Común del Sur Resolución N° 80 del 11 de octubre de 1996 del Grupo Mercado Común (MERCOSUR), referido a las condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores industrializadores de alimentos. Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud de las atribuciones conferidas por el Decreto N° 1450 del 12 de diciembre de 1996 y el artículo 8°, inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996.

Por ello,

### **EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION RESUELVE:**

ARTICULO 1°.- Apruébense las normas relativas a la reorganización y actualización de los Registros de Empacadores, Establecimientos de Empaque y Frigoríficos de frutas y hortalizas y a los componentes del sello clave, que figuran en los Anexos I y II, que forman parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO 2°.- Las personas físicas y jurídicas que desarrollen actividades de empaque o almacenamiento en frío de frutas y hortalizas cumplirán con los requisitos de la presente resolución y sus Anexos.

ARTICULO 3°.- Deberán renovar la inscripción cada año en los Registros antedichos todas las personas físicas y jurídicas que se hayan inscripto, debiendo cumplir con los requisitos exigidos en esta normativa.

ARTICULO 4°.- La Dirección de Calidad Agroalimentaria dependiente del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, establecerá los requisitos específicos por producto que sean necesarios para la habilitación de los establecimientos.

ARTICULO 5°.- Será válida la inscripción, efectuada oportunamente, de los locales de empaque de Frutas Frescas Cítricas con destino a la UNION EUROPEA (Resoluciones N° 130 del 19 de julio de 1993 y 214 del 7 de junio de 1994 del ex-INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL) y de Cebollas (Disposición N° 57 del 5 de noviembre de 1991 de la ex-Dirección Nacional de Producción y Comercialización Agrícola de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA).

ARTICULO 6º.- El incumplimiento de las normas dispuestas en los Anexos I y II de la presente resolución será pasible de las sanciones previstas en el artículo 8º, inciso o) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996.

ARTICULO 7º.- Deróguense las Resoluciones N° 390 del 18 de junio de 1986 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA y 118 del 27 de septiembre de 1995 del ex-INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL.

ARTICULO 8º.- La Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria dependiente del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, establecerá la aplicación gradual del presente reglamento, de acuerdo a las necesidades y prioridades por región y por producto.

ARTICULO 9º.- La presente resolución entrará en vigencia a partir de los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial, a efectos de que los interesados puedan cumplir con los requisitos previstos.

ARTICULO 10.- Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

RESOLUCION N° 48/98

Dr. Gumersindo F. Alonso – Secretario

## **ANEXO I**

### **REGISTROS DE EMPACADORES, ESTABLECIMIENTOS DE EMPAQUE Y FRIGORIFICOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

1. Los Registros de Empacadores, Establecimientos de Empaque y Frigoríficos de frutas y hortalizas, funcionarán en la órbita de la Dirección de Calidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.
2. Las personas físicas y jurídicas que se dediquen a las tareas de empaque y/o conservación en frío de frutas y hortalizas deberán inscribirse en los Registros mencionados en el punto anterior adjuntando el informe municipal cuando corresponda.
3. Las solicitudes de inscripción y las de renovación anual serán presentadas ante la Dirección de Calidad Agroalimentaria, Delegaciones del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA u Organismos Provinciales competentes que hayan adherido al presente régimen.
4. La Dirección de Calidad Agroalimentaria, conforme al Informe de Inspección, habilitará los locales de empaque y frigoríficos que hayan cumplido con los requisitos de esta norma.
5. El Informe de Inspección será completado por personal de la Dirección de Calidad Agroalimentaria, Delegaciones del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA u Organismos Provinciales, según corresponda. Una metodología similar se aplicará para las renovaciones anuales de las inscripciones.
6. REQUISITOS GENERALES PARA LA TRAMITACION DE LA INSCRIPCION:
  - 6.1. Llenar en forma completa la Solicitud de Inscripción en carácter de Declaración Jurada.
  - 6.2. Presentar fotocopias del comprobante de Inscripción de la DIRECCION GENERAL IMPOSITIVA dependiente de la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS (C.U.I.T.) y de Rentas de la jurisdicción o convenio multilateral, según corresponda.
  - 6.3. Personas físicas: Deberán presentar inscripción en la INSPECCION GENERAL DE JUSTICIA.
  - 6.4. Sociedades Comerciales: Las sociedades, sea cual fuere su tipo jurídico, deberán acompañar la siguiente documentación:
    - 6.4.1. Fotocopia autenticada de sus Estatutos o Contrato Social con la correspondiente inscripción.
    - 6.4.2. Acta donde conste la distribución de cargos de los integrantes, así como también, las modificaciones inscriptas en la INSPECCION GENERAL DE JUSTICIA, dependiente del MINISTERIO DE JUSTICIA.



6.5. Cooperativas: Deberán presentar:

6.5.1. Fotocopia autenticada de los Estatutos inscriptos en el INSTITUTO NACIONAL DE ACCION COOPERATIVA, dependiente del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS.

6.5.2. Acta donde conste la distribución de cargos y la nómina de socios activos.

6.6. Asociaciones civiles: Deberán acompañar la siguiente documentación:

6.6.1. Fotocopia autenticada del Estatuto.

6.6.2. Acta donde conste la distribución de cargos.

6.6.3. Constancia de inscripción en la INSPECCION

GENERAL DE JUSTICIA, dependiente del MINISTERIO DE JUSTICIA.

6.7. Sociedades civiles: Deberán acompañar fotocopia autenticada del contrato constitutivo bajo la forma de instrumento público o privado.

6.8. Los empacadores que alquilen galpones de empaque y/o cámaras frigoríficas deberán presentar fotocopia autenticada del contrato de alquiler y/o prórrogas para su inscripción o renovación correspondiente.

7. Para la inscripción de los establecimientos de empaque y frigoríficos se deberá presentar un plano de ubicación de los mismos en escala UNO:DOS MIL (1:2000) y un croquis de la distribución de las instalaciones en escala UNO:CIEN (1:100), de corresponder.

8. Para la inscripción en los Registros y su renovación anual se deberá abonar el arancel correspondiente. Las renovaciones deben concretarse antes del 31 de diciembre para el año calendario siguiente, fuera de este plazo serán pasibles de un recargo del CINCUENTA por ciento (50%). Transcurrido UN (1) año sin haber realizado la renovación se procederá a dar la baja de los Registros.

9. OBLIGACIONES DEL EMPACADOR:

9.1. Permitir el acceso y poner a disposición del personal del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y/o en quien éste delegue, toda la información relacionada con el proceso de acondicionamiento y empaque de las frutas y hortalizas, como así de las cámaras frigoríficas.

9.2. Mantener actualizados los datos de los artículos 6º y 8º del presente Anexo.

9.3. En los casos que corresponda, llevar registro de sus actividades y remitir a la Dirección de Calidad Agroalimentaria la Declaración Mensual de Movimiento de Mercadería en planilla modelo antes del día seis (6) del mes siguiente del que se consigna el movimiento, directamente o por envío postal certificado.

9.4. Mantener los lugares o establecimientos de empaque en las condiciones con que fueron habilitados y siendo responsables del fiel cumplimiento de las normas referidas a: recepción del producto; identificación de las partidas; manipuleo; tratamientos especiales de lavado, desinfección, encerado, etc.; selección, tamañado o calibrado; uso de envases reglamentarios; identificación de la mercadería empacada y cualquier otra actividad concurrente a todo el proceso de acondicionamiento que se realice en el lugar o establecimiento de empaque y en el ámbito de su incidencia, según corresponda.

10. CONDICIONES GENERALES PARA LA HABILITACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE EMPAQUE Y FRIGORIFICOS:

10.1. Los locales de empaque, las cámaras frigoríficas y sus instalaciones deberán construirse de manera que permitan que las operaciones para la que están diseñados se realicen en forma higiénica evitando cualquier riesgo de contaminación de las frutas y hortalizas, en procura de la obtención de alimentos aptos para el consumo humano.

10.2. Los locales donde se empaquen frutas y hortalizas y las cámaras frigoríficas deberán estar limpios, en buen estado y contar con las instalaciones de servicios necesarias para el desempeño de la actividad (agua potable, instalación eléctrica, etc.), de corresponder.

10.3. Los espacios destinados a la recepción, distribución, clasificación, embalaje, almacenamiento y tránsito interno deberán tener las dimensiones acordes a los volúmenes de producto a procesar y estar, cuando corresponda, separados o sectorizados por diferentes medios para evitar contaminación cruzada.

10.4. La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones de estos locales deberán permitir:

10.4.1. Adecuada limpieza y desinfección.

- 10.4.2. Correcta ventilación para reducir al mínimo el riesgo de contaminación de los alimentos con gotas de agua de condensación, polvo y mohos nocivos, como también regular la temperatura ambiente.
- 10.4.3. Suficiente iluminación que permita llevar a cabo las operaciones en forma adecuada al carácter de cada una. Las fuentes de luz artificial que se encuentren sobre la zona de manipulación de los alimentos deberán estar protegidas de las roturas accidentales. La cantidad de la luz utilizada no deberá alterar la visualización del color natural de los productos.
- 10.4.4. Apropiado desagüe y evacuación de residuos de modo tal de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos trabajados y de la fuente de agua potable.
- 10.5. Deberán disponer de instalaciones para la higiene del personal. Los sanitarios y vestuarios deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de las frutas y hortalizas. No tendrán acceso directo ni comunicación alguna. Dispondrán de suficiente agua potable (fría-caliente) para el aseo apropiado de los operarios, como también de dispositivos para el lavado y secado higiénico de manos.
- 10.6. Considerar las prácticas correctas de higiene, incluidas las de prevención de la contaminación cruda provocada por las mismas frutas u hortalizas durante las diferentes operaciones, el equipo, los materiales, el agua, el personal o las fuentes externas de contaminación como animales y demás insectos dañinos.
- 10.7. El techo, el piso y las paredes deberán estar contruidos con materiales impermeables no tóxicos, de fácil lavado y desinfección, excepto en los casos que se especifique.
- 10.8. El piso debe ser de un material resistente al tránsito, antideslizante y presentará una pendiente adecuada que facilite el desagüe.
- 10.9. Las puertas y ventanas deberán tener superficies lisas, contruidas con materiales impermeables, no tóxicos, de fácil lavado y desinfección. Las ventanas deberán estar provistas de elementos de protección contra insectos que se puedan remover para su limpieza.
- 10.10. Deberán contar con un lugar adecuado para el almacenaje de los materiales de empaque y cualquier tipo de producto que se utilice durante el acondicionamiento de las frutas y hortalizas (detergentes, fungicidas, aditivos, etc.) perfectamente identificados.
- 10.11. Los desechos producidos durante los procesos deberán estar separados del establecimiento y convenientemente aislados de manera de evitar la contaminación del alimento, agua potable, materiales de empaque, equipo, etc.
- 10.12. Las vías de acceso al galpón de empaque deberán tener una superficie apropiada para el tránsito de rodados.

## **ANEXO II**

### **COMPONENTES DEL SELLO CLAVE**

1. Establécense como únicos componentes del “sello clave”, sea la modalidad de sello o etiqueta autoadhesiva (sticker), para la identificación de los establecimientos de empaque de frutas frescas no cítricas, cítricas, secas, desecadas y hortalizas habilitados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA los siguientes: En la parte superior interna “SENASA”; en la central, el día y mes de empaque seguido de la clave alfa numérica que identifica el galpón habilitado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, y en la parte inferior interna “Decreto-Ley N° 9244/63” para frutas en general y “Decreto N° 71.178/35” para hortalizas frescas. Para las frutas desecadas y secas el día y mes de empaque deberán reemplazarse por el mes y año de empaque. La mencionada habilitación corresponde a la otorgada por la Dirección de Calidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.
2. La clave alfa numérica para la identificación de los galpones de empaque estará constituida por cuatro (4) partes, separadas por un guión. La primera es una letra mayúscula que indica la provincia en la que está ubicado el establecimiento; la segunda, es el número de empacador que registró ese galpón; la tercera, es una letra minúscula que especifica el galpón y por último, la cuarta parte, es una letra mayúscula según la siguiente especificación:  
“F” Frutas no cítricas

"C" Frutas cítricas

"S" Frutas secas

"D" Frutas desecadas

"H" Hortalizas

3. Por razones comerciales las empresas empacadoras podrán utilizar DOS (2) formas alternativas de sustitución del día y mes en el sello clave: un código indicativo que tomará como número UNO (1) el día 1º de enero y seguirá en forma correlativa, siendo el 1º de febrero el número TREINTA Y DOS (32) y así sucesivamente; o también los que reemplazan al día y mes de empaque, previstos en la TABLA 1.
4. El sello clave deberá tener las dimensiones y características del facsímil que oportunamente proveerá la Dirección de Calidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.
5. En los casos que se utilice la modalidad de etiqueta autoadhesiva (sticker) para el sello clave las leyendas del mismo deberán tener como mínimo una altura de CINCO (5) milímetros.

Tabla del ANEXO II

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ENERO	MM	MN	MO	MP	MQ	MR	MS	MT	MU	MW	MX	MY	MZ	NA	NB	NC	ND	NE	NF	NG	NH	NI	NJ	NK	NL	NM	NN	NO	NP	NQ	NR
FEBRERO	NS	NT	UN	NW	NX	NY	NZ	OA	OB	OC	OD	OE	OF	OG	OH	OI	OJ	OK	LO	OM	ON	OP	OQ	OR	OS	OT	OU	OW	OX		
MARZO	YO	OZ	PA	PB	PC	PD	PE	PF	PG	PH	PI	PJ	PK	PL	PM	PN	PO	PP	PQ	PR	PS	PT	PU	PW	PX	PY	PZ	QA	QB	QC	QD
ABRIL	QE	QF	QG	QH	QI	QJ	QK	QL	QM	QN	QO	QP	QQ	QR	QS	QT	QU	QW	QX	QY	QZ	RA	RB	RC	RD	RE	RF	RG	RH	IR	
MAYO	RJ	RK	RL	RM	RN	RO	RP	RQ	RR	RS	RT	RU	RW	RX	RY	RZ	SA	SB	SC	SD	SE	SF	SG	SH	SI	SJ	SK	SL	SM	SN	SO
JUNIO	SP	SQ	SR	SS	ST	SU	SW	SX	SY	SZ	TA	TB	TC	TD	TE	TF	TG	TH	TI	TJ	TK	TL	TM	TN	TO	TP	TQ	TR	TS	TT	
JULIO	TU	TW	TX	TY	TZ	UA	UB	UC	UD	UE	UF	UG	UH	UI	UJ	UK	UL	UM	UN	UO	UP	UQ	UR	US	TU	UU	UW	UX	UY	UZ	WA
AGOSTO	WB	WC	WD	WE	WF	WG	WH	WI	WJ	WK	WL	WM	WN	WO	WP	WQ	WR	WS	WT	WU	WW	WX	WY	WZ	XA	XB	XC	XD	XE	XF	XG
SEPTIEMBRE	XH	XI	XJ	XK	XL	XM	XN	XO	XP	XQ	XR	XS	XT	XU	XV	XX	XY	XZ	YA	YB	YC	YD	YE	YF	YG	YH	YI	YJ	YK	YL	
OCTUBRE	YM	YN	YO	YP	YQ	YR	YS	YT	YU	YW	YX	YY	YZ	ZA	ZB	ZC	ZD	ZE	ZF	ZG	ZH	ZI	ZJ	ZK	ZL	ZM	ZN	ZO	ZP	ZQ	ZR
NOVIEMBRE	ZS	ZT	ZU	ZV	ZX	ZY	ZZ	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	AJ	AK	AL	AM	AN	AO	AP	AQ	AR	AS	AT	AU	AW	AX	
DICIEMBRE	AY	AZ	BA	BB	BC	BD	BE	BF	BG	BH	BI	BJ	BK	BL	BM	BN	BO	BP	BQ	BR	BS	BT	BU	BW	BX	BY	BZ	CA	CB	CC	CD

## RESOLUCION 88/95

Buenos Aires, 28 de agosto de 1995 VISTO el expediente N° 1034/95 del registro del INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL y la Resolución N° 100 dictada en la XVI Reunión del Grupo Mercado Común, celebrada entre los días 14 y 15 de diciembre de 1994, y

### CONSIDERANDO:

Que es necesario adecuar las normas de calidad para la comercialización de Cebolla en el ámbito del Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

Que la resolución citada en el Visto aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR para la Fijación de Identidad y Calidad de Cebolla con vigencia a partir del 1° de enero de 1995.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto, en virtud de lo dispuesto en el artículo 6°, inciso a) del Decreto N° 2266 del 29 de octubre de 1991, sustituido por el artículo 4° del Decreto N° 1008 del 7 de julio de 1995.

Por ello,

**EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL RESUELVE:**

**ARTICULO 1°.-** Aprobar el Reglamento Técnico del Mercado Común del Sur MERCOSUR para la Fijación de Identidad y Calidad de Cebolla, obrante en el Anexo I que forma parte integrante de la presente resolución.

**ARTICULO 2°.-** La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente de su publicación.

**ARTICULO 3°.-** Comunicar a los Estados Parte del Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

**ARTICULO 4°.-** Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

RESOLUCION N° IASCAV 88/95

RESOLUCION N° IASCAV 88/95

Ing. Agr. Carlos LEHMACHER – a/c

Presidencia

### ANEXO I

#### REGLAMENTO TECNICO DEL MERCADO COMÚN DEL SUR (MERCOSUR) PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CEBOLLA

##### 1. ALCANCE

Este Reglamento tiene por objeto definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, empaque y presentación de la cebolla destinada a consumo «in nature» con exclusión de las de verdeo (verde), que se comercialice entre los Estados Parte del Mercado Común del Sur. (MERCOSUR). No se aplica para cebolla destinada a uso industrial.

##### 2. DEFINICIONES

2.1. Cebolla: Es el bulbo perteneciente a la especie *Allium cepa* L.

2.2. Defectos Graves:

2.2.1. Tallo grueso (talo grosso) o tallo floral: Defecto por el que la unión superior de las catáfilas externas o túnicas en el cuello, presenta una abertura mayor que la normal, debido a la elongación del tallo por el interior del bulbo.

2.2.2. Brotado: Manifestación visual de las hojas verdes por encima del largo del cuello.

2.2.3. Podredumbre: Daño patológico y/o fisiológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

2.2.4. Mancha negra: Area ennegrecida como consecuencia del ataque de hongos en las catáfilas externas o túnicas o en el cuello del bulbo, detectada a simple vista.

2.2.5. Con Moho o Mofado: Desarrollo de hongos en las catáfilas externas o túnicas.

2.3 Defectos Leves:

2.3.1. Mal cierre del cuello: Cierre incompleto del cuello del bulbo detectado a simple vista.

2.3.2. Deformado: El bulbo que presenta forma diferente de la típica del cultivar, incluyendo crecimientos secundarios, o sea bulbos unidos por el tallo presentando exteriormente una catáfila envolvente o túnica, lo que se conoce como mellizos (gemelos).

2.3.3. Falta de catáfilas externas o túnicas (películas):

El bulbo que presenta más del TREINTA POR CIENTO (30 %) de su superficie carente de catáfilas envolventes o túnicas.

2.3.4. Falta de turgencia o flaccidez: Daño provocado por una deshidratación celular excesiva ocasionando pérdida de firmeza al tacto.

2.3.5. Decoloración: Desviación parcial o total del color típico del cultivar, incluyendo verdeado, o sea bulbo que presenta las túnicas externas con color verde. Se considera defecto cuando afecta más del VEINTE POR CIENTO (20 %) de la superficie del bulbo.

2.3.6. Daño mecánico: Lesión de origen mecánico que se observa en las catáfilas externas o túnicas o en el bulbo.

NOTA: Quedan exceptuados de la presente clasificación los defectos: Tallo grueso y falta de catáfilas externas o túnicas para las cebollas tempranas de ciclo corto (ciclo corto).

### 3. REFERENCIAS

### 4. COMPOSICIÓN Y CALIDAD

4.1. La cebolla deberá presentar las características del cultivar, en cuanto a forma y color. No se admitirán mezclas de formas o colores.

4.2. Clasificación: La cebolla será clasificada en:

4.2.1. Calibres: De acuerdo con el mayor diámetro transversal del bulbo se admiten cuatro:

Calibre	Diámetro transversal (mm)
2	mayor de 35 hasta 50
3	mayor de 50 hasta 70
4	mayor de 70 hasta 90
5	mayor de 90

NOTA: Las cebollas cuyo diámetro sea mayor de NOVENTA MILIMETROS (90 mm), se clasificarán cada VEINTE MILIMETROS (20 mm).

Tolerancias: Se permite la mezcla de clases dentro de un mismo envase siempre que la sumatoria de las unidades no supere el DIEZ POR CIENTO (10 %) y pertenezcan a la clase inmediatamente inferior y/o superior.

El número de envases que supere la tolerancia de clases no podrá exceder el DIEZ POR CIENTO (10 %) del número de unidades muestreadas.

4.3. Tipos o grados de selección: De acuerdo con las tolerancias de defectos, las cebollas se clasificarán en los grados indicados en la Tabla 1.

TABLA 1.

Límites Máximos de defectos por tipo, expresados en porcentaje de unidades: Tipo Def. graves  
Total def. Tallo grueso Brotado Podredumbre Mancha negra Mofado

#### CATEGORIA EXTRA

0	0	0	2	2	2	5
---	---	---	---	---	---	---

#### CATEGORIA I O ESPECIAL O SELECCIONADO

3	0	1	3	3	5	10
---	---	---	---	---	---	----

#### CATEGORIA II O.COMERCIAL

5	3	1	5	5	10	15
---	---	---	---	---	----	----

4.4. Requisitos generales: Los bulbos deberán ser enteros fisiológicamente desarrollados, firmes, sanos, secos, limpios y presentarse con las raíces cortadas contra la base. No presentarán elementos o agentes que comprometan la higiene del producto, ni olor o sabor extraños. El tallo debe estar retorcido y presentar un corte neto no superando los CUATRO CENTIMETROS (4 cm) de longitud.

4.5. Otros requisitos: No será permitida la comercialización de cebollas que presenten residuos u otros elementos nocivos a la salud por encima de los límites admitidos en el ámbito del Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

4.6. El lote que no cumpla con los requisitos de este Reglamento, podrá ser reclasificado y/o reetiquetado.

4.7. Los parámetros de este Reglamento corresponden a valores referenciales «en frontera».

## 5. CONDICIONES DE EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

5.1. Las cebollas que se comercialicen entre los Estados parte, deberán empacarse en locales o lugares cubiertos, secos, limpios, ventilados, con dimensiones acorde a los volúmenes a acondicionar y de fácil higienización a fin de evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de las mismas.

5.2. El transporte debe asegurar una conservación adecuada

## 6. TOMA DE MUESTRAS

Se efectuará de acuerdo al Reglamento Mercado Común del Sur (MERCOSUR) de muestreo correspondiente.

Hasta tanto, se aplicará lo siguiente:

<b>Nº de Unid. que componen el lote</b>	<b>Mínimo de Unidades a muestrear</b>
001-010	01 unidad
011-100	02 unidad
101-300	04 unidad
301-500	05 unidad
501-10.000	1% del lote
mas de 10.000	raíz cuadrada del Nº de unid. del lote.

6.1. Conformación de la muestra conjunta y análisis.

6.1.1. En caso de obtenerse un número de unidades de muestreo entre UNO (1) y CUATRO (4) se homogeneizará el contenido de los envases, extrayéndose CIEN (100) bulbos elegidos al azar que conformarán la muestra a analizar.

6.1.2. Para CINCO (5) o más unidades se retirará como mínimo TREINTA (30) bulbos de cada unidad, se homogeneizarán y se formará una muestra de CIEN (100) bulbos para análisis.

6.1.3. El interesado tendrá derecho a solicitar una reconsideración del dictamen, para lo cual dispondrá de un plazo de VEINTICUATRO HORAS (24 hs) En este caso se procederá a un remuestreo y análisis.

6.1.4. Los restantes bulbos serán devueltos al interesado incluyéndose la muestra del análisis en caso de ser solicitado.

## 7. ENVASES Y ROTULADO

7.1. Envases: Las cebollas serán empacadas en envases nuevos limpios y secos que no transmitan olor o sabor extraños al producto en bolsas de malla abierta o cajas conteniendo hasta VEINTICINCO KILOGRAMOS (25 kg) netos.

Tolerancia en peso neto: Se admitirá por envase un OCHO POR CIENTO (8%) en más y DOS POR CIENTO (2%) en menos del peso indicado.

El número de envases que no cumpla la tolerancia en peso no podrá exceder el VEINTE POR CIENTO de unidades muestreadas.

7.2. Rotulado: Los envases deben ser rotulados o etiquetas en un lugar de fácil visualización y de difícil remoción conteniendo como mínimo la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Nombre del cultivar.
- Clase o calibre
- Tipo o categoría..... \*
- Peso Neto..... \*
- Nombre y Domicilio del Importador..... \*
- Nombre y Domicilio del Empacador ..... \*
- Nombre y Domicilio del Exportador ..... \*
- País de Origen
- Zona de Producción
- Fecha de Empaque ..... \*, \*\*

(\*) Se admitirá el sellado (carimbado) o uso de etiquetas autoadhesivas para indicar esta información.

(\*\*) Optativo. De acuerdo con la regulación de cada país.



# DIRECCION NACIONAL DE PROTECCION VEGETAL

## DISPOSICION 7/92

Buenos Aires, 27 de enero de 1992.

### Exportación de Chalote

VISTO que es conveniente dictar normas reglamentarias para la exportación de Chalote, y

#### CONSIDERANDO:

Que no están establecidas las condiciones mínimas de calidad que deben reunir los chalotes que se destinen a la exportación.

Que resulta conveniente determinar los grados de selección que regirán para favorecer la introducción de esta hortaliza en el mercado internacional.

Que atento a la facultad conferida por Resolución N° 749 de fecha 25 de agosto de 1988 y encuadrándose dentro de las prescripciones establecidas en el Decreto N° 71.178/35 que reglamenta la materia, cabe proceder en consecuencia.

Por ello, LA DIRECTORA NACIONAL DE PROTECCION VEGETAL DISPONE:

ARTICULO 1°. AUTORIZASE la exportación de Chalote *Allium ascalonicum* L. que deberá ajustarse a las siguientes especificaciones:

#### a) Calidad y sanidad:

Deberán ser: sanos, limpios, enteros, maduros, bien formados, firmes. Estar libres de: insectos vivos, podredumbre, decoloraciones, manchas, lesiones, brotado, olor y sabor extraños.

#### b) Clasificación:

Los Chalotes se clasificarán por tamaño, tomándose la medida a la altura del diámetro transversal de los bulbos.

CHICOS: de 20 a menos de 30 mm

MEDIANOS: de 30 a menos de 40 mm.

GRANDES: mayores de 40 mm.

#### c) Grados de selección:

Se determinan tres grados de selección para la exportación de Chalote: EXTRASELECCIONADO, SELECCIONADO y COMERCIAL; debiendo cumplir todos ellos con las condiciones mínimas de sanidad y calidad, siendo las tolerancias para cada uno, las siguientes:

	Tolerancias		
	Extrasel.	Selec.	Comerc.
Enfermedad	-	1	2
Brotación	-	1	2
Flaccidez	1	2	3
Bulbos no enteros	-	2	3
Decoloraciones	1	2	3
Lesiones	2	4	6
Podredumbre	-	0,5	1
Manchas	2	3	4
Suciedad	-	2	4
Desunifomidad	2	4	6
Tolerancia máx. (% en peso)	5	10	15

ARTICULO 2°. Los envases de madera que se utilicen para el acondicionamiento de chalotes, serán los autorizados para ajos por Disposición N° 19 del 4 de diciembre de 1986; en cuanto a la bolsa tipo red se utilizará solo para el grado comercial, con un peso neto de DOS KILOGRAMOS.DOSCIENTOS (2,200 kg.), CUATRO KILOS QUINIENTOS (4,500 kg.) y DIECIOCHO KILOGRAMOS (18 kg.) con una tolerancia del TRES POR CIENTO (3%) en más y en menos.

ARTICULO 3°. Los envases deberán identificarse mediante impresos en marbetes, fajas, rótulos o etiquetas (de 110 por 60 mm. como mínimo) de la siguiente manera:

Especie, grado de selección, peso neto, zona de producción, nombre del productor o exportador, marca comercial si la tuviese e INDUSTRIA ARGENTINA o PRODUCCION ARGENTINA en letras no inferiores a 5 mm.

Las etiquetas deberán poseer anillo metálico y ser asegurado al extremo del cierre de la bolsa.

ARTICULO 4°. Regístrese, comuníquese a la Dirección de Calidad Comercial y Mercados, a la Dirección Nacional de Inspección General y a las Delegaciones Agrícolas del interior que les competa.

Disposición N°7.

Ing. Agr. Diana M. Guillén

Directora Nacional de Protección Vegetal

IASCAV

# **DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

## **DISPOSICION 64/90**

**Buenos Aires, 5 de octubre de 1990**

### **Autorización para la exportación de frambuesa**

VISTO que es conveniente dictar normas reglamentarias referentes a la exportación de frambuesas, y  
CONSIDERANDO:

Que por Disposición N° 6/89 se autorizó en carácter de ensayo la exportación de frambuesa fresca y ante la posibilidad de continuar e incrementar los envíos al exterior de ese producto, resulta necesario dictar la reglamentación en carácter definitivo.

Que con la implementación de estos requisitos se satisfacen pedidos expresos del sector productor.

Que atento a las facultades conferidas por el apartado 329 de la Resolución N° 554/83 reglamentaria del Decreto ley N° 9.244 corresponde proceder en consecuencia.

Por ello, EL JEFE DEL DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DISPONE:

ARTICULO 1° AUTORIZASE la exportación y comercialización en el mercado interno de la frambuesa (*Rubus idaeus* L.) fresca.

ARTICULO 2° La fruta de esta especie que se empaque, deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (1) estar bien desarrollada (2), bien coloreada (3), bien formada (4), sana (5), seca (6), limpia (7), ser de tamaño uniforme (8) y encontrarse libre de: 12. manchas (9), lesiones de distinto origen (10), enfermedades (11) y podredumbre (12).

ARTICULO 3° Grados de selección para la exportación y el mercado interno:

A SUPERIOR. Se aceptarán en ese grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo de un CUATRO POR CIENTO (4%) en peso de frambuesas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con falta de color. Se considera defecto toda unidad afectada con manchas.

b) Hasta un máximo del DOS POR CIENTO (2%) en peso de frambuesas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del CUATRO POR CIENTO (4%) en peso de frambuesas.

B ELEGIDO En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) en peso de frambuesas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con falta de color y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los CINCO MILIMETROS CUADRADOS (5 mm<sup>2</sup>).

b) Hasta un máximo del CUATRO POR CIENTO (4%) en peso de frambuesas con lesiones de distinto origen y/o enfermedades. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del OCHO POR CIENTO (8%) en peso de frambuesas. Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

A COMUN

En ese grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) en peso de frambuesas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con falta de color y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los DIEZ MILIMETROS CUADRADOS (10 mm<sup>2</sup>).

b) Hasta un máximo del SIETE POR CIENTO (7%) en peso de frambuesas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) en peso de frambuesas.

ARTICULO 4° En los grados de exportación no se admitirá tolerancia para frutas con principio de putrefacción o putrefactas. Para el mercado interno la tolerancia será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2 %) en peso de frambuesas.

ARTICULO 5° La mercadería deberá cumplir en lo demás, con las prescripciones reglamentarias vigentes.

ARTICULO 6° Aclaración de términos utilizados en la presente normatización:

(1) **MADUREZ APROPIADA:** Se considera que una fruta ha alcanzado la madurez apropiada para su cosecha y empaque, cuando en su evolución ha llegado a un punto tal que puede ser separada de la planta sin que luego experimente deterioros durante su transporte y almacenaje, y asegure la normal terminación del proceso de maduración. El concepto de madurez apropiada debe entenderse como equivalente al de «madurez comercial».

(2) **BIEN DESARROLLADA:** Es la fruta que ha alcanzado el tamaño mínimo para su comercialización, aunque no haya adquirido el máximo desarrollo.

(3) **BIEN COLOREADA:** Significa que la fruta presenta toda su superficie con el color característico de la madurez apropiada.

(4) **BIEN FORMADA:** Es la fruta que presenta la forma característica de la variedad, pudiendo ofrecer pequeñas desviaciones por crecimiento desigual o leves achatamientos. A los efectos de aplicación se adoptará el criterio de admitir dichas desviaciones y achatamientos en forma creciente y progresiva según los grados de selección.

(5) **SANA:** Significa que la fruta no presenta enfermedades o afecciones de origen parasitario, infeccioso o fisiológico.

(6) **SECA:** Es la fruta que no se cosechó húmeda por lluvia, niebla, rocío, etc.

(7) **LIMPIA:** Es la fruta en buen estado de higiene, libre de tierra u otro residuo adherido.

(8) **TAMAÑO UNIFORME:** Significa que la fruta contenida en un mismo envase presenta un tamaño similar.

(9) **MANCHAS:** Son las alteraciones de la coloración normal de la piel (epicarpio) debidas a causas o agentes diversos.

(10) **LESIONES DE DISTINTO ORIGEN:** Se aplica a los daños que se presentan en la fruta, sean de origen mecánico o bien producidos por insectos, granizo u otros agentes.

(11) **ENFERMEDADES:** Son las alteraciones que se manifiestan en la fruta por afecciones de origen parasitario, infeccioso o fisiológico.

(12) **PODREDUMBRE:** Es la fruta que se encuentra en estado de descomposición parcial o total..

**ARTICULO 7º** Regístrese, comuníquese a la recurrente, hágase conocer a la DIRECCION NACIONAL DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, al Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales y a las Delegaciones Agrícolas del interior que le compete.

Ing. Agr. Eduardo O. Sabio

Jefe Departamento

# **SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA**

## **RESOLUCION N° 554/83**

**Buenos Aires, 26 de octubre de 1983**

### **Reglamentación para frutas frescas no cítricas.**

VISTO el expediente N° 132/81, lo informado por la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, atento a lo propuesto por la COMISION NACIONAL DE LA FRUTICULTURA y, CONSIDERANDO:

Que oportunamente esta Secretaría reglamentó el Decreto Ley N° 9.244 de fecha 10 de octubre de 1963, en lo atinente a frutas frescas para la exportación, dictando la Resolución N° 855 de fecha 25 de setiembre de 1964.

Que a raíz del proceso evolutivo operado en la comercialización de esos productos, debieron introducirse a la citada reglamentación, sucesivas variantes en materia de tipificación, normatización de envases, empaque e identificación de la mercadería, incorporándose nuevas especies frutícolas. Que resulta necesario el reordenamiento de la actual reglamentación de frutas frescas no cítricas, para el mercado interno y la exportación. Que conforme con lo dispuesto en el artículo 1° del Decreto Ley N° 9.244/63, cabe proceder en tal sentido.

Por ello, EL SECRETARIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA RESUELVE:

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

ARTICULO 2°. Deróguense las Resoluciones SEAG números: 855; 1.716; 346; 615; 1.461; 100; 1.284; 833; 558; 9; 138; 71; 346; y 347, de fechas: 25 de setiembre de 1964; 21 de diciembre de 1965; 11 de octubre de 1966; 13 de diciembre de 1966; 4 de diciembre de 1967; 10 de enero de 1968; 25 de noviembre de 1968; 26 de noviembre de 1971; 25 de octubre de 1973; 15 de enero de 1979; 26 de febrero de 1980; 2 de marzo de 1982; 23 de diciembre de 1982 y 23 de diciembre de 1982, respectivamente.

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

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

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

Ing. Agr. Víctor H. Santirso

Secretario de Agricultura y Ganadería

## **ANEXO**

I: De las inscripciones

II: De la cosecha

III: De los locales de empaque

IV: De los locales de empaque

V: De la selección y empaque

VI: De la identificación de la mercadería

VII: Del transporte, enfriamiento, frigoríficos y cuarentena

VIII: De la fruta "Rancho", encomiendas postales internacionales y equipajes de pasajeros

IX: De las inspecciones y otorgamiento del Certificado Fitosanitario

X: Del Certificado Comercial

XI: De los rechazos  
XII: Del Tribunal Técnico de Apelación  
XIII: De las infracciones  
XIV: Ananá  
XV: Banana  
XVI: Cereza  
XVII: Ciruela  
XVIII Chirimoya  
XIX: Damasco  
XX: Durazno  
XXI: Frutilla Frambuesa Disposición N° 64/90  
XXII: Granada  
XXIII: Guayaba  
XXIV: Guinda  
XXV: Higo Kiwi Disposición N° 45/91  
XXVI: Kaki  
XXVII: Mamón  
XXVIII: Mango  
XXIX: Manzana  
XXX: Melón  
XXXI: Membrillo  
XXXII: Oliva  
XXXIII: Palta  
XXXIV: Pera  
XXXV: Sandía  
XXXVI: Uva de Mesa  
XXXVII: De los envases:

a) Disposiciones Generales

b) Envases reglamentados

XXXVIII: Aclaración de términos:

a) De calidad XXXVIII: Aclaración de términos:

b) De defectos XXXVIII: Aclaración de términos:

c) Otros XXXIX: De los organismos de aplicación e interpretación y sus facultades:

a) Organismos y agentes de aplicación.

## **CAPITULO I**

### **DE LAS INSCRIPCIONES**

1º Las personas, entidades o sociedades que deseen dedicarse al empaque de frutas frescas o a su almacenamiento en cámaras frigoríficas, tendrán la obligación de inscribirse en los REGISTROS respectivos de la SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA. Los interesados que soliciten su inscripción en los mencionados registros, no podrán desarrollar tales actividades sin la previa aprobación de la solicitud de inscripción, a cuyo efecto, el organismo correspondiente otorgará un comprobante como constancia de haber cumplido con dicho requisito.

## **CAPITULO II**

### **DE LA COSECHA**

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

La cosecha de todas las especies y variedades que se destinen al mercado interno, con excepción de peras y manzanas, sólo podrá iniciarse cuando el grado de madurez responda al apropiado para su consumo. La cosecha de peras y manzanas que se destinen al mercado interno se realizará en las mismas fechas establecidas para la fruta destinada a la exportación.

3º La fruta deberá ser cosechada a mano, separándola de la planta con el pedúnculo entero o bien, cortada con instrumento apropiado, según especie, no debiendo encontrarse húmeda o mojada, en el momento de su empaque, excepto para aquellas especies que se procesen con tratamiento húmedo. La fruta se colocará en cajones cosecheros, "bins", o en cualquier otro envase que reúna condiciones de higiene y con la necesaria protección interior o en su defecto, debidamente cepillados interiormente, con eliminación de aristas, para que aquella no sufra deterioro. Su manipuleo y transporte, desde la plantación al lugar de empaque, deberá efectuarse de manera tal que esté protegida de los agentes ambientales, mediante el uso de elementos apropiados.

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

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

## **CAPITULO III**

### **DE LA FRUTA**

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

7º Tanto en el transcurso de su estacionamiento, que tendrá lugar en locales o ambientes cubiertos, como también durante su internación en cámaras frigoríficas previo al empaque, la fruta deberá permanecer acondicionada en envases. No podrá almacenarse fruta a granel en los montes frutales ni en los locales o lugares de empaque, con excepción de los melones y sandías, que podrán colocarse en el piso, sobre colchón de viruta o paja, que en el caso de tratarse de fruta destinada a la exportación, no deberán superponerse más de TRES (3) camadas.

8º La fruta deberá ser seleccionada y empacada en la zona de producción. EL SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) cuando razones de fuerza mayor o motivos de interés general así lo aconsejen, podrá autorizar el transporte de las frutas acondicionadas a granel, sin limpiar ni seleccionar, para su empaque en lugares o locales que se encuentren fuera de la zona de producción. A tal efecto, los productores (remitentes) extenderán en carácter de declaración jurada, una constancia que amparará tales envíos y que se denominará "GUIA DE LIBRE TRANSITO", en la que se consignará expresamente lo siguiente: especie, variedad, cantidad de bultos y kilogramos, procedencia, destino y medio de transporte utilizado. El transporte deberá efectuarse en vagones, automotores o bodegas, en condiciones tales de ventilación e higiene que aseguren la calidad, sanidad y conservación de la

fruta. Esta "guía" se confeccionará en talonarios por triplicado, de acuerdo con un facsímil que proveerá la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas). El o los talonarios a utilizar por los productores, deberán ser presentados por las firmas emparadoras para su oficialización, ante la oficina de la SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA que otorgó el número de habilitación del local o establecimiento de empaque. Al extender la "GUIA DE LIBRE TRANSITO", el productor entregará al transportista el original y el duplicado, para que éste a su vez los entregue al emparador. El duplicado será presentado o remitido por éste último a la oficina mencionada dentro de los primeros SIETE (7) días del mes siguiente al de la fecha en que aquella se extendió. El original quedará en poder del emparador, a disposición del Servicio de Inspección, cuando éste lo requiera y el triplicado será retenido por el productor. La "GUIA DE LIBRE TRANSITO" también será extendida por el productor o emparador cuando la fruta salga de la zona de producción, con la finalidad de ser industrializada.

9º La fruta podrá ser sometida a tratamientos de encerado, desinfección, etc., para mejorar su aspecto y/o conservación, debiendo declararse por nota tal circunstancia ante el Departamento de Frutas y Hortalizas dependiente del SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA. El uso del producto o productos empleados en el o los procesos arriba indicados, como así también las tolerancias que se permitan para los mismos, deberán ser expresamente autorizados por el MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y MEDIO AMBIENTE. Cuando la fruta haya sido sometida al proceso de lavado, se tendrá una tolerancia razonable para la humedad que pudiera quedar alojada en sus cavidades.

## **CAPITULO IV**

### **DE LOS LOCALES DE EMPAQUE**

10º Los empaadores de fruta fresca para la exportación o el mercado interno, deberán solicitar anualmente la habilitación de los lugares o locales de empaque que utilizarán. La solicitud se presentará ante las Delegaciones Agrícolas dependientes de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, de las respectivas zonas de producción, en formularios que se les proveerá a tal efecto, en donde se consignará la ubicación de los locales y lugares donde se realizarán las tareas de empaque, con el fin de asignarles un número de orden y entregar al interesado una constancia donde figure el número asignado. Tal solicitud deberá efectuarse, por lo menos, CUARENTA Y OCHO (48) horas antes de la iniciación de las operaciones. Los interesados deberán acompañar a la solicitud la siguiente documentación:

- a) Comprobante que lo acredite estar inscripto como empaador en el REGISTRO que a tal efecto lleva la SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA.
- b) Constancia que atestigüe la condición de propietario o arrendatario del local o galpón de empaque.
- c) DOS (2) ejemplares de cada uno de los rótulos, tarjetas, etiquetas o marbetes que utilizarán en los envases destinados a la exportación y para el mercado interno.
- d) Presentar para su oficialización, para cada local o lugar de empaque, un libro en el que se dejará constancia en cada visita que se realice, de las observaciones que efectúen los funcionarios o inspectores acreditados para las tareas de inspección (apartado 326). Dicho libro compuesto por hojas en duplicado y numeradas, se encontrará en el lugar o local de empaque y deberá ser entregado a los funcionarios o inspectores citados, toda vez que sea requerido y la firma empaadora será responsable de su custodia. El duplicado, será retirado por el funcionario actuante y archivado en la Delegación Agrícola habilitante del local de empaque.

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

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



mercado externo deberán contar con máquina limpiadora. EL SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) cuando las circunstancias así lo requieran, podrá disponer la obligatoriedad del uso de la maquinaria adecuada para un mejor procesamiento de la fruta sin la cual no podrá solicitarse su habilitación. Las Delegaciones Agrícolas dependientes de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, podrán comprobar, si así lo creen conveniente, si los lugares o locales de empaque, que hayan habilitado, se ajustan a las condiciones establecidas. En el caso de comprobarse que no reúnen las exigencias reglamentarias, las firmas responsables serán emplazadas para que, en breve plazo, den cumplimiento a tales condiciones. A sus efectos, el servicio de inspección labrará un acta de infracción, de acuerdo a lo establecido en el apartado 63.

13° La fruta para mercado interno, con excepción de manzanas y peras, se acondicionará en lugares o locales de empaque, de características acordes con las condiciones y modalidades habituales de empaque existentes en cada zona de producción. Para manzanas y peras regirán los mismos requisitos previstos en el apartado 12.

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

14° Serán obligaciones de las firmas empacadoras mantener los lugares o locales de empaque en las condiciones con que fueron habilitados y serán responsables del fiel cumplimiento de las normas referentes a: recepción de la fruta, identificación de las partidas, manipuleo, tratamientos especiales de lavado, desinfección, parafinado, etc., selección, tamañado o calibrado, uso de envases reglamentarios, identificación de la fruta empacada y cualquier otra actividad concurrente a todo el proceso de acondicionamiento que se realice en el lugar o local de empaque y en el ámbito de su incidencia.

15° En los locales de empaque habilitados, las remesas de los distintos productores deberán distinguirse mediante el empleo de tarjetas colocadas en los cajones cosecheros, en las que se consignará el nombre del productor y fecha de entrada al local. Todo empacador habilitado para procesar fruta de exportación sólo podrá remitir "Fruta no Exportable" (apartado 324 punto 2), y exenta de "Descarte" (apartado 324 punto 1), a otro local de empaque de la misma zona y exclusivamente habilitado para el empaque con destino al mercado interno, teniendo la obligatoriedad de comunicarlo a la Delegación Agrícola de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, habilitante del local de empaque, para su contralor.

Por su parte el destinatario identificará debidamente las partidas para facilitar su fiscalización debiendo además cumplir con lo establecido en el apartado.

16°. Queda terminantemente prohibido concentrar en un local o lugar de empaque "Descartes" provenientes de otro local o lugar de empaque. La comprobación del ingreso de tales partidas sin cumplir con los requisitos más arriba citados, serán motivo de la aplicación del procedimiento iniciado en el apartado 64 y las sanciones establecidas en el Artículo 6° del Decreto Ley N° 9.244/63.

## **CAPITULO V**

### **DE LA SELECCION Y EMPAQUE**

16° Hasta TRES (3) grados de selección regirán para las frutas de exportación, según lo reglamentado para cada especie: SUPERIOR, ELEGIDO y COMERCIAL. La SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA, determinará dentro de la escala de selección mencionada y con la debida antelación a la cosecha, cuales grados y tamaños de las distintas especies y variedades no estarán autorizados a exportarse. Las frutas destinadas al mercado interno, podrán ser seleccionadas dentro de los grados reglamentados para la exportación o en los grados COMUN Y ECONOMICO, de acuerdo con lo establecido para cada especie en particular.

Las frutas "Del Suelo" (apartado 324 punto 6) y las que, habiendo sido seleccionadas atendiendo a sus características de sanidad y calidad, no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados se considerarán de "Descartes" (apartado 324 punto 1) y no podrán ser tamañadas,

empacadas ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél, en caso contrario se procederá a su destrucción.

17° La fruta contenida en cada envase deberá ser de madurez y tamaño uniformes, de una sola variedad, salvo la excepción contemplada en el apartado 302. La fruta de la parte superior del envase deberá ser el fiel reflejo del contenido total del mismo.

18° La fruta podrá ser o no envuelta con papel sulfito aceitado o similar. En el caso de envolver frutas para la exportación, el papel utilizado deberá llevar impresa la expresión "INDUSTRIA ARGENTINA" o "PRODUCCION ARGENTINA" en letras no inferiores a CUATRO MILIMETROS (4mm) de altura. Tanto el papel sulfito aceitado o similares de envoltura individual como el "extra crepé" que se utilice para separar las camadas entre sí, conforme a lo reglamentado en el apartado 155, deberán tener, una vez impregnados, el tenor de aceite mineral por metro cuadrado que asegure la mejor conservación de la fruta. Facúltase a la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) a dictar la norma referente a las especificaciones técnicas que deberán cumplir el papel sulfito y "extra crepé" indicados.

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

20° La fruta se acondicionará de manera que llene la capacidad total del envase, con la compresión necesaria para evitar el movimiento del contenido. Para pera, la altura de la curvatura de la parte media de la tapa del envase N° 13 (estándar) no deberá exceder de: tamaño SESENTA (60) al CIENTO VEINTE (120) inclusive: SESENTA MILIMETROS (60 mm); tamaños CIENTO TREINTA Y CINCO (135) al CIENTO NOVENTA Y CINCO (195) inclusive: CUARENTA MILIMETROS (40 mm). Toda partida que al inspeccionarse, presente envases con curvatura superior a la reglamentaria, en un porcentaje que exceda del DIEZ POR CIENTO (10%), no será autorizada hasta tanto sea puesta en condiciones.

21° Todos los envases y materiales que se utilicen para empacar fruta con destino a la exportación deberán ser nuevos, secos y limpios, y reunir condiciones tales que no den lugar a alteraciones de la fruta y no le transmitan olor y sabor extraños. La fruta que se empaque destinada al mercado interno, podrá acondicionarse en envases y materiales nuevos o usados, pero en este último caso, los mismos deberán presentar condiciones de higiene y de resistencia en forma tal que preserven en todo momento la sanidad, calidad y conservación de la fruta empacada. En cuanto a manzanas y peras estas deberán empacarse obligatoriamente en envases "perdidos" o "descartables".

## **CAPITULO VI**

### **DE LA IDENTIFICACION DE LA MERCADERIA**

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

I) PARA EL MERCADO EXTERIOR.

a) Rótulos:

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

1. Nombre de la especie.
2. Provincia productora. Será optativo señalar, la zona productora dentro de la provincia, para su individualización.
3. Nombre del empacador reglamentariamente inscripto en el REGISTRO respectivo (apartado 1°).
4. Marca comercial, propia o no, de la firma responsable.

5. Industria Argentina o Producción Argentina, (\*Modificado por RESOLUCION 43/86) con letras no inferiores a CUATRO MILIMETROS (4 mm) de altura para los rótulos que se usen en envases mayores de DIEZ (10) kilogramos; en los rótulos para envases menores de DIEZ (10) kilogramos, la altura de las letras podrá ser menor, pero no menos de DOS MILIMETROS (2 mm). En los rótulos que identifiquen la fruta producida en el Alto Valle del Río Negro y Neuquén (Valle Superior del Río Negro, Valle Inferior del Río Neuquén y Valle Inferior del Río Limay), podrá consignarse en forma indistinta la provincia productora o bien la leyenda Alto Valle del Río Negro y Neuquén

b) Leyendas:

1. En la parte superior del rótulo, o bien inmediatamente arriba del mismo y directamente sobre el cabezal, y de izquierda a derecha, deberán figurar las siguientes leyendas: grados de selección, nombre de la variedad o cultivar y el número de unidades contenidas en el envase, o peso neto, o calibre, según corresponda. En el caso de estamparse las leyendas sobre el rótulo, este deberá presentar una franja blanca de un ancho no menor de VEINTE MILIMETROS (20 mm) para contrastar con el color de fondo del rótulo y facilitar la lectura de las leyendas, ya sean estampadas con sellos o bien impresas.

2. En la parte superior del cabezal opuesto y de izquierda a derecha, se estamparán las mismas leyendas establecidas en el punto anterior. Sobre el costado izquierdo se estampará el sello clave y en la parte inferior de dicho cabezal la leyenda "PRODUCCION ARGENTINA" o "INDUSTRIA ARGENTINA" en letras cuya altura no será menor de DIEZ MILIMETROS (10 mm).

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

4. En el caso de que la fruta haya sido tratada con un aditivo para mejorar su presentación, y/o conservación, deberá estamparse, en el cabezal opuesto al del rótulo, la inscripción reglamentaria establecida a tal efecto por el MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y MEDIO AMBIENTE. La altura de las letras de todas las leyendas, salvo las expresamente indicadas no deberá ser menor de OCHO MILIMETROS (8 mm) a excepción del caso de los envases de un contenido neto de CINCO (5) kilogramos o menores en que la altura de las letras será de CINCO MILIMETROS (5 mm), como mínimo. El nombre de la variedad o cultivar, en todos los casos deberá estar delimitado por un recuadro.

c) Sellos:

El sello clave a que hace referencia el inciso b) punto 2, estará compuesto de la leyenda "Decreto Ley N° 9.244/63 Frutas Frescas" y la clave constituida por números móviles, identificando de izquierda a derecha, el día y mes de empaque y el número de orden del establecimiento de empaque asignado por la Delegación Agrícola, habilitante del mismo. Las Delegaciones Agrícolas habilitantes de los locales de empaque, proporcionarán a los empacadores, el facsímil del sello clave mencionado, con las características y medidas a que deberá ajustarse para su confección.

II) PARA EL MERCADO INTERNO

a) Impreso de identificación:

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

1. Nombre de la especie.

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

3. Nombre del empacador o razón social empacadora, inscripto reglamentariamente en el REGISTRO respectivo.

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

5. Industria Argentina o Producción Argentina, (\*Modificada por RESOLUCION 43/86) con letras no inferiores a CUATRO MILIMETROS (4 mm). En los rótulos que identifiquen la fruta producida en el Alto Valle del Río Negro y Neuquén (Valle Superior del Río Negro, Valle Inferior del Río Neuquén y Valle Inferior del Río Limay), podrá consignarse en forma indistinta la provincia productora, o bien la leyenda Alto Valle del Río Negro y Neuquén.

b) Leyendas:

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

c) Sellos: En el mismo cabezal que lleva el impreso de identificación, o en el opuesto o en los costados del envase, se estampará el número de habilitación del local o lugar de empaque (apartado 10), y fecha de empaque. En el caso de que el tamaño del impreso de identificación lo permita, todas las inscripciones de las leyendas mencionadas podrán imprimirse o sellarse sobre el mismo. En el caso de que la fruta haya sido tratada con un aditivo para mejorar su presentación y/o conservación, deberá estamparse la inscripción reglamentaria respectiva, en el impreso de identificación o directamente sobre el envase, en un todo de acuerdo a lo establecido a tal efecto por el MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y MEDIO AMBIENTE. Las Delegaciones Agrícolas habilitantes de los lugares o locales de empaque, proporcionarán a los empacadores, el facsímil del sello mencionado, con las características y medidas a que deberá ajustarse para su confección.

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

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

- a) Carpocapsa, hasta el TRES POR CIENTO (3%) de unidades que presenten lesiones.
- b) Cochinillas, hasta el OCHO POR CIENTO (8%) de unidades con signos de ataque y DOS POR CIENTO (2%) de presencia del parásito.
- c) Pulgón lanígero, hasta el TRES POR CIENTO (3%) de unidades con signos de ataque.
- d) Acaros, hasta el CINCO POR CIENTO (5%) de unidades atacadas.
- e) Sarna, hasta el TRES POR CIENTO (3%) de unidades con lesiones. La tolerancia máxima para el total de plagas o enfermedades no debe exceder del OCHO POR CIENTO (8%).

25° El estampado en los envases (\* Modificado por RESOLUCION 43/86) de todas las leyendas y sellos establecidos por la presente reglamentación, deberá efectuarse con tinta indeleble y en forma tal que las inscripciones resulten bien legibles. Dicho sellado deberá realizarse en el lugar de empaque y estar completado en su totalidad, de manera tal que al iniciar las tareas de empaque del día siguiente, todos los envases que puedan existir conteniendo fruta empacada, deberán presentar una total y correcta identificación, de acuerdo a lo establecido en el apartado 22. Las leyendas y sellos identificatorios reglamentarios de partidas de manzanas y peras, podrán ser estampados con máquinas impresoras automáticas en cualquiera de los cabezales componentes de los envases, debiendo evitarse la superposición de los sellos sobre el rótulo que lleva uno de los cabezales. Los rótulos que se adhieren o imprimen en las cajas de cartón corrugado, cuyo color de fondo identifica el grado de selección, podrán sustituirse por una impresión que consigne todas las leyendas reglamentarias.

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

27° Cuando se comprueba dentro del local de empaque y en la zona de producción, que la mercadería contenida en los envases, no responde a las exigencias de los grados de selección de la presente reglamentación, se podrá autorizar a remarcar la mercadería en el grado inferior que corresponda, como caso de excepción, siempre que no se trate de un caso ya reiterado que ponga de manifiesto una forma de proceder impropia, no imputable a una eventualidad del trabajo en sí. Para las especies manzana y pera, se ajustará el cometido a lo establecido en el apartado 54. En el caso

de partidas de manzanas y peras almacenadas en cámaras frigoríficas, podrá autorizarse en cualquier lugar del país, su reSelección y reempaque en los mismos envases, conservando su identificación original, cuando tal reSelección sea motivada para la eliminación de frutas defectuosas que se excedan de las tolerancias permitidas, debido a defectos, que recién se visualizan después de un período de almacenamiento, y que no se observan o son de difícil observación en el momento del empaque, que caracterizan a un evidente proceso evolutivo. Para realizar tal operación, el empacador y/o exportador solicitará la correspondiente autorización por nota presentada al Departamento de Frutas y Hortalizas, dependiente del SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, efectuándola bajo el control del Servicio de Inspección.

28° Las firmas emparadoras de fruta para exportación confeccionarán mensualmente, para cada especie y local o lugar de empaque habilitado, con carácter de declaración jurada y por triplicado, una planilla de acuerdo con el modelo que entregará el Departamento de Frutas y Hortalizas, dependiente del SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, en la que se hará constar: la provincia, el partido o departamento y localidad donde tenga lugar la operación de empaque; variedad o cultivar; número de envase; grado de selección y cantidad de bultos, debiendo ser firmada por el empacador o persona autorizada y llevar sello aclaratorio. En la misma planilla, se dejará constancia de la cantidad de bultos; marca; capacidad del envase, en kilogramos y variedad de fruta empacada para el mercado interno. En dicha planilla, deberá consignarse, además la cantidad de kilogramos y variedad de "Fruta no Exportable" (apartado 324, punto 2) que remita el empacador a otro galpón o lugar de empaque de la zona, debidamente inscripto y habilitado exclusivamente para acondicionar fruta fresca para el mercado interno. Asimismo, deberá consignarse, en la misma planilla la cantidad en kilogramos, de la "Fruta de Descarte" (apartado 324, punto 1) resultante de la tarea de clasificación realizada. En el caso de que el descarte sea enviado directamente por el empacador a una industria, deberá consignar la o las firmas industrializadoras destinatarias. En el caso de ser devuelto al productor, también se consignará la cantidad de kilogramos en forma global, para todos los productores. Tal devolución deberá efectuarse bajo recibo, extendido por triplicado y debidamente conformado por el productor, en el que se dejará constancia de los kilogramos entregados, fecha, especie y variedad, destino que le dará el productor e identificación del medio de transporte utilizado. El original y duplicado del citado recibo serán agregados a las planillas declaratorias. Las firmas emparadoras que acondicionen frutas exclusivamente para el mercado interno, deberán confeccionar, por cada especie y local o lugar de empaque habilitado y por triplicado, una planilla mensual, en la que se consignarán las tareas de empaque realizadas en el mes, de acuerdo con las especificaciones que se establecen en el facsímil que entregará el Departamento de Frutas y Hortalizas, dependiente del SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA.

29° Las planillas declaratorias de empaque, mencionadas en el apartado 28, deberán llevar numeración correlativa para cada local de empaque habilitado. El original y duplicado, deberán ser entregados o remitidos a las Delegaciones Agrícolas antes del día DIEZ (10) del mes siguiente al que pertenecen. El triplicado quedará en poder del empacador, el cual deberá ser conservado en el local o lugar de empaque y a disposición del Servicio de Inspección.

## **CAPITULO VII**

### **DEL TRANSPORTE, ENFRIAMIENTO, FRIGORIFICOS Y CUARENTENA**

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

por medios que aseguren el mantenimiento de su sanidad, calidad y conservación, preservándolas de las contingencias ambientales mediante elementos adecuados.

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

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

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

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

35° Podrá exportarse fruta fresca sin la necesidad de viajar en cámaras frigoríficas, en los casos en que su transporte se realice por vía aérea, pudiéndose prescindir, asimismo, del preenfriamiento cuando dicho transporte se efectúe desde la zona de producción. Las especies PERA y MANZANA, podrán embarcarse desde cualquier aeropuerto del país, sin el requisito del preenfriamiento, siempre que no hayan transcurrido más de SETENTA Y DOS (72) horas desde su empaque hasta su efectiva carga en el avión.

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

37° Todas las especies que hayan sido preenfriadas, deberán tener al momento del embarque una temperatura no mayor de OCHO (8) grados centígrados. La mercadería preenfriada no podrá salir de las zonas de producción cuando en ellas se otorgue el Certificado Fitosanitario, con una temperatura superior a CUATRO (4) grados centígrados.

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

39° Los frigoríficos inscriptos en el registro respectivo (apartado 1°), deberán facilitar al personal del Servicio de Inspección, el acceso a sus cámaras, el control de las existencias de frutas depositadas y prestar toda otra colaboración que se recabe. Además, deberán suministrar mensualmente con carácter de declaración jurada, el detalle de las existencias de frutas frescas al último día de cada mes, discriminado por especie, variedades, grados de selección y tipos de envase, y contenido neto de los mismos. Tal información se consignará en planillas declaratorias, cuyo modelo lo entregará al Departamento de Frutas y Hortalizas y será suministrada a este organismo antes del día SEIS (6) del mes siguiente del que se consignan las existencias, ya sea directamente o por envío postal certificado.

## **CAPITULO VIII**

### **DE LAS FRUTAS DE "RANCHO", ENCOMIENDAS POSTALES INTERNACIONALES Y EQUIPAJES DE PASAJEROS**

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

41° Siempre que conduzcan pasajeros, la provisión de "rancho", que en los puertos habilitados embarquen los vapores con destino a países de ultramar y las embarcaciones de cabotaje que se dirijan a países vecinos, estará sujeta a la inspección sanitaria. La fruta deberá reunir las condiciones contempladas en los distintos grados de selección, identificándose los envases que la contenga, con la expresión "RANCHO" en caracteres no inferiores a VEINTE MILIMETROS (20 mm) de altura. 42° A los efectos enunciados en los apartados 40 y 41, el interesado deberá solicitar directamente la inspección sanitaria ante el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales) y podrá incluir en una misma solicitud todas las especies que desee, destinadas a un mismo vapor, siempre que en total no exceda de los MIL QUINIENTOS (1.500) kilogramos. Se extenderá únicamente el certificado destinado a las autoridades aduaneras.

## **CAPITULO IX**

### **DE LAS INSPECCIONES Y OTORGAMIENTO DEL CERTIFICADO FITOSANITARIO**

43° La solicitud de inspección de la fruta con destino a la exportación, a los efectos del otorgamiento del Certificado Fitosanitario deberá presentarse en los lugares de embarque, ante el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales), en formularios que dicha repartición proveerá y con una anticipación mínima de CUATRO (4) horas a la iniciación del embarque.

Corresponderá una solicitud por cada especie cuya exportación se tramite. En todos los casos en las solicitudes de inspección deberán consignarse el o los grados de selección a embarcarse. En manzanas y peras se procederá conforme a lo establecido en la Resolución N° 70 del 23 de febrero de 1982, reglamentaria del Decreto N° 2712 del 23 de octubre de 1979.

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

45° Las solicitudes de inspección para fruta preenfriada, además de los datos reglamentarios, deberán contener el o los números y color de los sellos clave que amparan la partida a exportar. El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL por intermedio del Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales, dará la conformidad pertinente para que dichos sello clave puedan ser inspeccionados. Exceptúase de dicha obligatoriedad, cuando el preenfriamiento tenga lugar en la zona de producción y la fruta sea transportada directamente de ésta hasta el lugar de su embarque.

46° Toda partida de fruta fresca que se presente a inspección en los lugares de embarque, deberá ir acompañada por un formulario denominado "Remito de Embarque", que será confeccionado en el lugar de empaque, o bien, en el frigorífico donde se encuentra depositada, de acuerdo con un facsímil que proporcionará el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) en el que se especificará la cantidad de envases por: especie, variedad, procedencia, marca, grado de selección, sello clave, modalidad de empaque y tipo de envase. El "Remito de embarque" será entregado por el Despachante de Aduana o por el exportador o bien, por la persona encargada del embarque, en original y duplicado al inspector actuante. Inmediatamente de embarcada la mercadería, el duplicado debidamente firmado por el inspector, en prueba de conformidad del embarque, será devuelto a la persona que lo entregó; el original será retenido por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales). En ningún caso serán inspeccionadas las partidas que no estén documentadas por el "Remito de Embarque".

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

48° El juicio sobre los defectos, daños, lesiones y/o enfermedades se formará teniendo en cuenta la intensidad y gravedad de los mismos y su influencia respecto de las condiciones generales de la

mercadería y conservación, en relación con las tolerancias admitidas para cada una de las especies reglamentadas. A tal efecto, se inspeccionarán eligiendo al azar un número de envases, que serán como mínimo TRES (3), de la totalidad de la partida que se presente a inspección. De cada uno de los envases, se tomará un número adecuado de frutas, para establecer el porcentaje de unidades, o bien, el porcentaje en peso de las frutas que no reúnan las condiciones exigidas. El valor medio de los porcentajes obtenidos será aplicado a toda la partida. Se entiende por partida un determinado número de envases, cuya identificación concuerde totalmente con respecto a: especie, variedad, procedencia, marca, sello clave, color del sellos clave, grado de selección, tipo de envase, modalidad de empaque, tratamientos que mejoren su presentación y/o conservación.

49° Inspeccionada la fruta y dada su conformidad para su embarque, como así también, habiendo cumplido el exportador con los demás requisitos, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales) otorgará el correspondiente CERTIFICADO FITOSANITARIO, conforme a las normas establecidas por la Convención Internacional de Roma de 1951. En el caso en que no se hubiera concretado la exportación de la fruta, las solicitudes de inspección no podrán trasladarse para amparar otros embarques, correspondiendo en consecuencia su anulación.

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

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

## **CAPITULO X**

### **DEL CERTIFICADO COMERCIAL**

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

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

## **CAPITULO XI**

### **DE LOS RECHAZOS**

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

- A) Cuando las partidas de frutas preparadas con destino a la exportación o mercado interno, no se ajusten a las prescripciones establecidas en la presente reglamentación.
- A) Cuando las partidas muestren en sus envases, señales de adulteración de cualquiera de los sellos reglamentarios producidos por raspaduras, o bien, por el lavado de los mismos mediante el empleo de sustancias químicas u otras.
- B) Cuando las partidas muestren envases con rótulos superpuestos y no se hayan cumplido los recaudos establecidos en el apartado 26.
- C) Cuando se observen en las partidas, envases, sucios, deteriorados, rotos o mojados. En tal caso, corresponderá la separación de las unidades en tales condiciones.



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

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

a) cuando el rechazo corresponda a una partida empacada e identificada para la exportación, se la descalificará a los grados COMUN o ECONOMICO, según la especie que se trate, siempre que responda a las exigencias de alguno de estos grados. A tal efecto, se procederá a eliminar todos los sellos que individualizan el grado rechazado y colocar el sello que corresponda y cruzando el rótulo y cabezal opuesto con el sello MERCADO INTERNO. En el caso de no corresponder a ninguno de los grados mencionados para mercado interno, procederá el comiso y retiro de la venta para el consumo al estado fresco, dándole otro destino bajo control oficial. La leyenda MERCADO INTERNO del sello aludido deberá estamparse en forma indeleble y en letras no inferiores a VEINTE MILIMETROS (20 mm) de altura, excepto en los casos en que el contenido neto de los envases sea de CINCO (5) kilogramos o menor, la altura no deberá ser inferior a DIEZ MILIMETROS (10 mm).

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

c) Cuando el rechazo corresponda a una partida empacada e identificada para el mercado interno, el propietario de la misma podrá optar por la reSelección o en su defecto, el comiso o retiro de la venta para el consumo al estado fresco, dándole otro destino bajo control oficial. En todos los otros aspectos, se procederá de acuerdo con lo establecido en los apartados 53 y 58.

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

56° Corresponderá la suspensión transitoria del embarque, y el retiro del camión, vagón, etc., del lugar de su descarga, cuando la mezcla de sellos clave y/o variedad de partidas aprobadas con las rechazadas por la inspección, hagan difícil la tarea de su separación. Efectuada dicha separación, fuera del lugar de carga, podrán reingresar las partidas aprobadas para su embarque. El Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales, dependiente del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL, podrá autorizar la presentación a inspección de una misma partida (apartado 48) que haya sido depositada en un frigorífico o cámara distinta de aquél o aquellas de internación del resto de la partida, cuando se trate exclusivamente de rechazos por madurez, siempre que se justifique debidamente que se trata de una partida que fuera depositada en forma fraccionada en más de un frigorífico o cámara y atribuirle la madurez a un adecuado suministro de frío.

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

58° El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales) registrará los rechazos de las partidas de frutas que tengan lugar en puertos o lugares de embarque, y el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) los que se produjeran en locales de empaque, mercados de concentración, establecimientos frigoríficos, estaciones ferroviarias, y cualquier otro sitio en donde se realicen inspecciones de todo tipo de partidas de frutas, ya sean acondicionadas para el mercado interno como para el externo. En los correspondientes Registros de Rechazos, se harán constar todos los datos necesarios que posibiliten la identificación de las partidas rechazadas, como así también el lugar del rechazo, causas del mismo y nombre del inspector actuante.

## **CAPITULO XII**

### **DEL TRIBUNAL TECNICO DE APELACION**

59° Cuando los inspectores actuantes rechacen partidas de frutas, los interesados, podrán solicitar reconsideración de tales medidas interponiendo el pedido dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de producido el rechazo, en escrito dirigido al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL

(Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales o Departamento de Fiscalización Fitosanitaria) o al SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) o a las Delegaciones Agrícolas del interior del país, dependientes de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, según corresponda, a fin de que constituya un Tribunal Técnico de Apelación.

60° El Tribunal Técnico de Apelación estará integrado por TRES (3) técnicos ingenieros agrónomos. Dos de ellos serán designados por alguno de los organismos mencionados en el apartado 59. El tercero será nominado por el interesado recurrente, el cual será citado con una antelación mínima de DOS (2) horas a la fijada para la reunión de Tribunal Técnico de Apelación. Si transcurridos QUINCE (15) minutos de la hora establecida para la reunión, el representante del interesado no se hiciera presente, el Tribunal se integrará con un tercer miembro oficial. En igual forma se integrará si el interesado no designara representante.

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

62° El TRIBUNAL TECNICO DE APELACION asentará sus resoluciones en actas que se registrarán en libros habilitados al efecto, que quedarán en custodia en el respectivo organismo interviniente. Además, producirá un informe, clarificando, en función de la actuación que le cupo al Tribunal, si el pedido de su integración era razonable.

## **CAPITULO XIII**

### **DE LAS INFRACCIONES**

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

64° Cuando lo que motiva la infracción, es una partida de fruta, se redactará un acta de infracción e intervención de la misma, consignando la siguiente información: lugar, fecha y hora de intervención; nombre, domicilio y documento de identidad del propietario o tenedor de la mercadería, especie, variedad y grado de selección, número y color del sello clave o número del local de empaque habilitado, marca, cantidad y tipo de envase; causas de la infracción, indicando porcentaje de cada uno de los defectos; lugar donde queda depositada la mercadería e identificación completa del depositario designado, quien, en prueba de tal designación, firmará el acta. Además del depositario, firmarán el acta, el inspector actuante y el tenedor de la mercadería o testigo hábil, adoptando el funcionario los recaudos establecidos en el apartado 55.

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

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

- a) Cuando el interesado coloque la mercadería en condiciones reglamentarias, de acuerdo a las instrucciones impartidas por el inspector actuante.
- b) Cuando el interesado estampe inmediatamente después del rechazo el sello "MERCADO INTERNO" a que hace referencia el apartado 54, en ambos cabecales de todos los envases componentes de la partida.
- c) Cuando el interesado estampe el sello "MERCADO INTERNO", luego de haber sido ratificado el rechazo del inspector por el Tribunal Técnico de Apelación.
- d) En los casos de que el Tribunal Técnico de Apelación rectifique el fallo del inspector actuante.

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

68° Los productores, empacadores, exportadores, despachantes de aduana, empresas de estibaje, establecimientos frigoríficos, transportistas, locatarios de mercados, y cualquier otra persona o entidad relacionada con la actividad comercializadora de frutas frescas para la exportación o para el mercado interno, que por cualquier razón se nieguen u opongan de hecho a facilitar o permitir la realización de las inspecciones dispuestas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales y departamento de Fiscalización Fitosanitaria) o por el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas) como aquellos que infrinjan las disposiciones de la presente reglamentación, serán sancionados conforme a lo dispuesto por el artículo 6° del Decreto Ley N° 9.244/63.

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

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

## **CAPITULO XIV**

### **ANANA**

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

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

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

b) Cuando se empaquen con hijuelos o brotes (apartado 322 (18)) o brácteas, será optativo el uso de viruta u otro material similar dentro de los envases. Será optativo revestir las paredes de los envases, fondo y parte interior de la tapa con papel corrugado.

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

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

75° Grados de selección para la exportación y mercado interno:

A) SUPERIOR En este grado se admitirán las siguientes tolerancias: a) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de ananáes que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente, o en conjunto, el CINCO

POR CIENTO (5%) de la superficie total de los mismos.

B) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de ananáes con lesiones de distinto origen y/o sin "corona" y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de

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

#### **B ELEGIDO**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

76° Grado de selección exclusivamente para mercado interno:

A COMUN En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de ananáes con lesiones de distinto origen y/o sin "corona" y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto, del VEINTE POR CIENTO (20%) de unidades.

77° En los grados de exportación no se admitirá ninguna tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas. El legado exclusivamente de mercado interno no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3%) de frutas con principio de podredumbre o putrefactas. Los ananáes que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados se considerarán de descarte y no podrán ser tamañados, empacados ni identificados para ser comercializados para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

78° MANCHAS. No se considera defecto en el:

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

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

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

## **CAPITULO XV**

### **BANANA (Musa sp)**

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

80° MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases.

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

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

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

82° TAMAÑOS GRANDES: cuando los "dedos" (322,22), pertenecientes a una "mano" o "penca" posean una longitud mayor de CIENTO OCHENTA MILIMETROS (180 mm);

MEDIANAS: con una longitud de CIENTO OCHENTA MILIMETROS (180 mm) a CIENTO CINCUENTA MILIMETROS (150 mm);

CHICAS: de CIENTO CUARENTA Y NUEVE MILIMETROS (149 mm) a CIENTO TREINTA MILIMETROS (130 mm).

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

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

84° Para la exportación, el estado "verde" de la fruta se adecuará a la distancia de los mercados y/o momento previsto de su consumo. Las bananas que se comercialicen en el mercado interno deberán previamente ser "maduradas" (322, 23).

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

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

87° Grados de selección para la exportación y mercado interno:

#### A SUPERIOR

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

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

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

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de bananas que difieran del tamaño especificado. El total o cualquiera de los defectos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto, del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de unidades. No se aceptará ninguna tolerancia en bananas sueltas.

#### B ELEGIDO

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

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

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

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de bananas que difieran del tamaño especificado. El total o cualquiera de los defectos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a), b) y c), no podrán exceder en conjunto, del QUINCE POR CIENTO (15%) en peso de unidades. No se aceptará ninguna tolerancia en bananas sueltas.

88° Grado de selección exclusivamente para mercado interno:

A COMUN. Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

- a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) en peso de bananas que no estén bien formadas y/o con manchas no características de la variedad.
- b) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) en peso de bananas con lesiones de distinto origen y/o enfermedades y/o heridas cicatrizadas y/o rozaduras y/o machucadas. Las heridas no podrán exceder del OCHO POR CIENTO (8%) de la superficie total de cada fruta.
- c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) en peso de bananas que difieran del tamaño especificado.
- d) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de bananas sueltas.

El total de los defectos o cualquiera de ellos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a), b) y d) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) en peso de unidades.

89° En los grados SUPERIOR y ELEGIDO no se admitirá ninguna tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas. En el grado COMUN se permitirá hasta el DOS POR CIENTO (2%) en peso de unidades en esas condiciones.

90° En los grados SUPERIOR Y ELEGIDO, cuando se trate de frutas de tamaño mediano, sólo se aceptará dentro de las tolerancias especificadas, fruta de tamaño grande y viceversa. En el grado COMUN, para un determinado tamaño, se admitirá fruta de los otros dos reglamentados, respetando las tolerancias. De esta manera, el contenido de un envase clasificado en el grado COMUN, podrá presentar bananas grandes, medianas y chicas.

## **CAPITULO XVI**

### **CEREZA (*Prunus avium*)**

91° ENVASES: Se utilizarán para la exportación y el mercado interno de esta especie, los envases números 1, 2, 3, 4, 17 y los que autorice el SERVICIO DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

El envase N° 3 llevará CUATRO (4) cajitas o cubetas de DOS (2) kilogramos cada una, o SEIS (6) bolsitas de celofán o polietileno de UN (1) kilogramo cada una, o bien DIEZ (10) bolsitas de MEDIO (1/2) kilogramo. El envase N° 17 contendrá OCHO (8) bolsitas de UN (1) kilogramo cada una. Para el mercado interno se permitirá, además, el empleo de otros envases actualmente en uso, mientras no se proceda a su reglamentación.

92° MATERIALES: Forma en que deberán emplearse los distintos materiales para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

- A) Los envases serán forrados interiormente con papel impermeable y llevarán, debajo de la tapa y en el fondo, cartón canaleta o viruta y una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta.
- B) Cuando la fruta se empaque en cajitas o cubetas, éstas serán forradas interiormente con papel impermeable y los envases que la contengan llevarán debajo de la tapa, cartón canaleta o viruta y una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta.
- C) Las bolsitas deberán acondicionarse dentro de los envases con viruta.

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

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

95° Grado de selección para la exportación y el mercado interno:

A SUPERIOR

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del DOS POR CIENTO (2%) en peso de cerezas con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido en el apartado 100, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior. El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder en conjunto del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de cerezas.

#### **B ELEGIDO**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de cerezas con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 100, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior. Respecto a granizo no se aceptará en conjunto más del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de cerezas afectadas. El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder en conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de cerezas.

96º Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

**A COMUN** En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) en peso de cerezas que no estén bien formadas, siempre que pueda identificarse la variedad, permitiéndose dentro de ese porcentaje hasta un CINCO POR CIENTO (5%) en peso de cerezas muy deformadas y/o "mellizas".

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

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

El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) en peso de cerezas.

#### **B ECONOMICO.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) en peso de cerezas con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 100. El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del CINCUENTA POR CIENTO (50%) en peso de cerezas.

97º En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será, como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2%) en peso como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de cerezas, por envase individualmente considerado. Asimismo no se admitirá más del DOS POR CIENTO (2%) en peso de cerezas que excedan la madurez apropiada. Para los grados exclusivamente de mercado interno, no se permitirá más del

DOS POR CIENTO (2%) en peso de cerezas con principio de podredumbre o putrefactas. Asimismo no se admitirá más del TRES POR CIENTO (3%) en peso de cerezas que excedan de la madurez apropiada. Para todos los grados de selección, la tolerancia de frutas que no haya alcanzado el grado de madurez apropiado, no podrá exceder del DOS POR CIENTO (2%).

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

99° MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada. GRADO ELEGIDO: Alargada; mayor de CINCO MILIMETROS (5 mm); superficie mayor de CINCO MILIMETROS CUADRADOS (5 mm<sup>2</sup>).

GRADO COMUN: superficie mayor de QUINCE MILIMETROS CUADRADOS (15 mm<sup>2</sup>).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de TREINTA MILIMETROS CUADRADOS (30 mm<sup>2</sup>).

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

No serán consideradas como manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades del cáliz y pedúnculo, siempre que no excedan de su límite. En los grados ELEGIDO, COMUN y ECONOMICO, no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individualmente, o en conjunto, no excedan de UN MILIMETRO CUADRADO (1 mm<sup>2</sup>).

100° GRANIZO: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.

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

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

GRADO ECONOMICO: con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de DIEZ MILIMETROS CUADRADOS (10 mm<sup>2</sup>). Se considerará "pequeña lesión" aquella cuyo diámetro no exceda de UN MILIMETRO (1 mm) y presente una ligera depresión cicatrizada.

## **CAPÍTULO XVII**

### **CIRUELA (*Prunus doméstica*)**

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

El envase N° 3 podrá utilizarse para el empaque por camadas o llevar CUATRO (4) cajitas o cubetas de DOS (2) kilogramos netos cada una, o bien SEIS (6) bolsitas de celofán o polietileno de UN (1) kilogramo cada una. Este envase podrá llevar en su interior dos tablas ensambladas en cruz que, aseguradas en los costados y cabezales dividan el mismo en CUATRO (4) compartimientos. Para el mercado interno se permitirá además, el empleo de otros envases actualmente en uso, mientras no se proceda a su reglamentación.

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

- a) Las ciruelas podrán ser o no envueltas individualmente en papel sulfito aceitado.
- b) Cuando la fruta se envuelva individualmente, los envases serán forrados interiormente en los costados con papel sulfito y llevarán, debajo de la tapa y en el fondo, cartón canaleta o viruta.
- c) Cuando la fruta se empaque por camadas sin envoltura individual los envases serán forrados interiormente con papel impermeable y llevarán, debajo de la tapa y en el fondo, cartón canaleta o viruta y una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta. Las camadas deberán separarse unas de las otras con hojas de papel impermeable.
- d) Las cajitas y cubetas serán forradas interiormente con papel impermeable, cuando la fruta no lleve envoltura individual, y los envases que las contengan llevarán, debajo de la tapa, cartón canaleta o viruta y una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta.



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

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

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

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

104° Los envases deberán marcarse con el peso neto que contengan, siendo optativo consignar el número de unidades. En el tamaño de las unidades de un envase no podrá existir una diferencia mayor de CINCO MILIMETROS (5 mm) en su diámetro transversal.

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

106° Grados de selección para la exportación y mercado interno:

A SUPERIOR Se admitirán en este grado las siguientes tolerancias:

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

C) Hasta un máximo del DOS POR CIENTO (2%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido en el apartado 111, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior. Respecto a granizo, no se aceptará en conjunto más del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades afectadas. El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades, en conjunto.

B ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 110 pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 111, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior. El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder en conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades.

107° Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

A COMUN En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

C) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 111, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior. El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a), b) y c), no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

## **B ECONOMICO.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de unidades.

108° En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefacción será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2%) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas por envase, individualmente considerado. Asimismo no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de unidades que excedan de la madurez apropiada. Para los grados, exclusivamente de mercado interno, no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de frutas, con principio de podredumbre o putrefactas. Asimismo no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3%) de unidades que excedan de la madurez apropiada. Para todos los grados de selección, la tolerancia de frutas que no hayan alcanzado el grado de madurez apropiado, no podrá exceder del DOS POR CIENTO (2%).

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

110° MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: Alargada: mayor de CINCO MILIMETROS (5 mm); superficie mayor de VEINTICINCO MILIMETROS CUADRADOS (25 mm<sup>2</sup>).

GRADO ELEGIDO: Alargada: mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm); superficie mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>).

GRADO COMUN: superficie mayor de CIEN MILIMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de TRESCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (300 mm<sup>2</sup>).

Las manchas alargadas no se acumulan dentro de la superficie total admitida. No serán consideradas como manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades del cáliz y pedúnculo, siempre que no excedan de su límite. En los grados ELEGIDO, COMUN y ECONOMICO, no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individual, o en conjunto, no exceda de CINCO MILIMETROS CUADRADOS (5 mm<sup>2</sup>).

111° GRANIZO: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.

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

GRADO COMUN: con una superficie afectada (individual o agregada), mayor de CINCUENTA

MILIMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>). GRADO ECONOMICO: con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de CIEN MILIMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>).

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

## **CAPÍTULO XVIII**

### **CHIRIMOYA (Annona cherimolia)**

**112° ENVASES:** Se utilizará para esta especie el envase N° 23 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

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

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

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

**114°** Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan o con el peso neto de su contenido. Las frutas deberán empacarse inmediatamente después de haber sido cosechadas.

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

**116°** Grado de selección para la exportación y mercado interno:

**A ELEGIDO.** En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

**B COMERCIAL.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

**117°** Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

**A COMUN.** En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

**118°** En los cuatro grados de selección, las tolerancias para frutas con principio de podredumbre y putrefactas será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2%) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

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

**120° MANCHAS:** Se considera defecto en el:

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

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

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

FRUTAS FRESCAS NO CITRICAS

## CAPÍTULO XIX

### DAMASCO (*Prunus armeniaca*)

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

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

- a) Los damascos podrán ser o no envueltos individualmente con papel sulfito aceitado.
  - b) Cuando la fruta se envuelva individualmente, los envases serán forrados interiormente en los costados con papel sulfito y llevarán, debajo de la tapa y en el fondo, cartón canaleta o viruta.
  - c) Cuando la fruta se empaque por camadas sin envoltura individual los envases serán forrados interiormente con papel impermeable y llevarán, debajo de la tapa y en el fondo, cartón canaleta o viruta, y una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta.
- Las camadas deberán separarse unas de las otras por una hoja de papel impermeable, en el caso de que la frutas se destine al mercado externo.
- d) Las cajitas o cubetas serán forradas interiormente con papel impermeable; cuando las frutas no lleven envoltura individual, los envases que las contengan llevarán, debajo de la tapa, cartón canaleta o viruta y una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta.
  - e) Cuando en el empaque se utilicen bandejas de pulpa moldeada, la fruta podrá ser o no envuelta individualmente, siendo optativo forrar interiormente los envases con papel sulfito y colocar los cartones canaleta.
  - f) El papel sulfito que se emplee para forrar interiormente los envases podrá ser reemplazado por cartón canaleta u hojas o bolsas de polietileno.

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

124° Los envases deberán marcarse con el peso neto que contengan, siendo optativo consignar el número de unidades. En el tamaño de las unidades de un envase no podrá existir una diferencia

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

125° La fruta de esta especie que se empaque, deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), de tamaño uniforme (322, 8), de buen color (322,10) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3), podredumbre (323,4), heridas (323, 5), machucamientos (323, 7) y granizo (323, 12).

126° Grados de selección para la exportación y mercado interno:

A SUPERIOR.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

- a) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas que no estén bien formadas, y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 130, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.
- b) Hasta un máximo del DOS POR CIENTO (2%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido en el apartado 131, pero que no superen lo tolerado en el

grado inmediato inferior. El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder en conjunto del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades.

#### **B ELEGIDO.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido en el apartado 131, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior.

127º Grados de selección para la exportación y mercado interno:

#### **A COMUN**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 131, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior. El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

#### **B ECONOMICO**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del CUARENTA POR CIENTO (40%) de frutas que difieran de la uniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de lo admitido en el apartado 130.

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

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de unidades.

128º En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas, será, como máximo, del MEDIO POR CIENTO (1/2%) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas por envase, individualmente considerado. Asimismo no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de unidades que excedan de la madurez apropiada. Para los grados exclusivamente de mercado interno, no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de frutas con principio de podredumbre o putrefactas. Asimismo no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3%) de unidades que excedan de la madurez apropiada.

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

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

130° MANCHAS: Se considera defecto en el: GRADO SUPERIOR: Alargada: mayor de CINCO MILIMETROS (5 mm); superficie mayor de VEINTICINCO MILIMETROS CUADRADOS (25 mm<sup>2</sup>).

GRADO ELEGIDO: Alargada: mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm); superficie mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>).

GRADO COMUN: superficie mayor de CIENTO MILIMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de TRESCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (300 mm<sup>2</sup>).

Las manchas alargadas no se acumulan dentro de la superficie total admitida. No serán consideradas como manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades del cáliz y pedúnculo, siempre que no excedan de su límite. En los grados ELEGIDO, COMUN y ECONOMICO, no se considerarán manchas aquellas cuya superficie individualmente, o en conjunto, no excedan de CINCO MILIMETROS CUADRADOS (5 mm<sup>2</sup>).

131° GRANIZO: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.

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

GRADO COMUN: con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>).

GRADO ECONOMICO: con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de CIENTO MILIMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>). Se considerará "pequeña lesión", en damascos, aquella cuyo diámetro no exceda de TRES MILIMETROS (3 mm) y presente una ligera depresión cicatrizada.

## CAPÍTULO XX

### DURAZNO (*Prunus persica*)

132° ENVASES: Se utilizarán para la exportación y mercado interno de esta especie los envases números 3, 5, 6 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas). El envase N° 3 podrá utilizarse para el empaque por camadas o bien llevar CUATRO (4) cajitas o cubetas de DOS (2) kilogramos neto cada una. Para el mercado interno, se permitirá, además, el empleo de otros envases actualmente en uso, mientras no se proceda a su reglamentación.

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

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

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

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

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

e) Cuando en el empaque se utilicen bandejas de pulpa moldeada, la fruta podrá ser o no envuelta individualmente, siendo optativo forrar interiormente los envases con papel sulfito y colocar los cartones canaleta f) El papel sulfito que se emplee para forrar interiormente los envases podrá ser reemplazado por cartón canaleta u hojas o bolsas de polietileno.

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

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

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

La calibración es obligatoria para todas las categorías de duraznos. El calibre 0 (de 45 mm a 50 mm de diámetro) sólo regirá para el mercado interno, no estando autorizado para la exportación.

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

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

137° La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), de tamaño uniforme (322, 8), de buen color (322,10), y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3), podredumbre (323, 4), heridas (323, 5), machucamientos (323, 7) y granizo (323, 12).

138° Grados de selección para la exportación y mercado interno:

#### **A SUPERIOR.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

El total o cualquiera de los defectos admitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder en conjunto del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades.

#### **B ELEGIDO**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido en el apartado 143, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior. El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder en conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades.

139° Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

#### **A COMUN**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a), b) y c), no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

#### **B ECONOMICO**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del CUARENTA POR CIENTO (40%) de frutas que difieran de la uniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de lo admitido en el apartado 142.

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

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto, del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de unidades.

140° En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será, como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2%) de unidades, como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas por envase, individualmente considerado. Asimismo, no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de unidades que excedan de la madurez apropiada. Para los grados exclusivamente de mercado interno no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de frutas con principio de podredumbre o putrefactas. Asimismo no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3%) de unidades que excedan de la madurez apropiada. En todos los grados de selección, la tolerancia de frutas que no hayan alcanzado el grado de madurez apropiado, no podrá exceder del DOS POR CIENTO (2%).

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

142° MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: Alargada: mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm); superficie mayor de VEINTICINCO MILIMETROS CUADRADOS (25 mm<sup>2</sup>).

GRADO ELEGIDO: Alargada: mayor de VEINTE MILIMETROS (20 mm); superficie mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>).

GRADO COMUN: superficie mayor de DOSCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (200 mm<sup>2</sup>).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de CUATROCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (400 mm<sup>2</sup>). Las manchas alargadas no se acumulan dentro de la superficie total admitida. No serán consideradas como manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades del cáliz y pedúnculo, siempre que no excedan de su límite.

En los grados ELEGIDO, COMUN y ECONOMICO, no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individualmente o en conjunto, no excedan de DIEZ MILIMETROS CUADRADOS (10 mm<sup>2</sup>).

143° GRANIZO: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.



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

**GRADO COMUN:** con una superficie afectada (individual o agregada), mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>), para los tamaños cuyo peso de la fruta no sea superior de OCHENTA (80) gramos y CIEN MILIMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>) para las que supere los OCHENTA (80) gramos.

**GRADO ECONOMICO:** con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de CIEN MILIMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>) para los tamaños cuyo peso de la fruta no sea superior de OCHENTA (80) gramos y DOSCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (200 mm<sup>2</sup>) para las que superen los OCHENTA (80) gramos.

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

## **CAPÍTULO XXI**

### **FRUTILLA (Fragaria sp)**

**144° ENVASES:** Se utilizarán para la exportación y el mercado interno de esta especie los envases número 1, 4 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

Las cajitas y/o cubetas de los envases números 1 y 4 podrán confeccionarse con madera, aglomerados, cartón, plásticos u otro tipo de material similar adecuado. Cuando las frutillas se comercialicen en el mercado interno los envases números 1 y 4, que contengan las cubetas y/o cajitas, podrán hallarse constituidos por un esqueleto de madera de las dimensiones correspondientes a los mismos. Podrán utilizarse para el empaque de frutillas que se comercialicen en el mercado interno cubetas de cartón, aglomerados, plásticos o material similar adecuados, con o sin tapa del mismo material, de cualquier forma y medida, siempre que el contenido de los mismos responda a los siguientes pesos netos: DOSCIENTOS CINCUENTA (250) gramos, QUINIENTOS (500) gramos y MIL (1.000) gramos.

Estas cubetas podrán acondicionarse en lios o esqueletos de madera que contengan DOS (2), CUATRO (4), SEIS (6), OCHO (8) ó DIEZ (10) unidades.

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

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

**146°** Las frutillas podrán ser empacadas por camadas o bien sin guardar ordenación alguna. Asimismo podrán presentarse formando una o dos camadas en la parte superior del envase y el resto sin ordenación alguna. Los envases deberán marcarse con el peso neto que contengan, debiendo consignarse además, debajo de éste, el tamaño de la fruta de acuerdo con la siguiente escala:

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

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

**GRANDES:** más de VEINTICUATRO MILIMETROS (24 mm) de diámetro. Para los grados de exportación el tamaño de la fruta no podrá ser inferior a DIECIOCHO MILIMETROS (18 mm) de diámetro

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

**148°** La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), con cáliz adherido (322, 9), ser de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3) y podredumbre (323, 4) El color (322, 10), deberá cubrir como mínimo el SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de la superficie total de cada unidad en el grado "SUPERIOR", el SESENTA POR CIENTO (60%) en el grado "ELEGIDO", el CUARENTA POR CIENTO (40%) en el grado "COMUN" y el TREINTA POR CIENTO (30%) en el grado "ECONOMICO".

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

A SUPERIOR En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del DOS POR CIENTO (2%) en peso de frutillas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o sin cáliz adherido, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de frutillas.

B ELEGIDO

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de frutillas que no estén bien formadas y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los DIEZ MILIMETROS CUADRADOS (10 mm<sup>2</sup>).

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

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

150º Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

A COMUN

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) en peso de frutillas que no estén bien formadas y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los VEINTE MILIMETROS CUADRADOS (20 mm<sup>2</sup>).

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

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

B ECONOMICO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) en peso de frutillas que no estén bien formadas y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los TREINTA MILIMETROS CUADRADOS (30 mm<sup>2</sup>).

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

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

151º En los grados de exportación no se admitirá tolerancia para frutas con principio de putrefacción o putrefactas. Para el mercado interno la tolerancia será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2%) en peso de frutillas.

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

153º MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.

GRADO ELEGIDO: superficie mayor de DIEZ MILIMETROS CUADRADOS (10 mm<sup>2</sup>).

GRADO COMUN: superficie mayor de VEINTE MILIMETROS CUADRADOS (20 mm<sup>2</sup>).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de TREINTA MILIMETROS CUADRADOS (30 mm<sup>2</sup>).

## CAPITULO XXII

### GRANADA (*Punica granatum*)

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

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

- a) Las granadas podrán ser o no envueltas individualmente con papel sulfito aceitado.
- b) Cuando la fruta se empaque sin envoltura individual, las camadas deberán separarse unas de las otras con hojas de cartón canaleta o de papel extra crepé (según se establece en el apartado 18 de un mínimo de QUINIENTOS MILIMETROS (500 mm) de largo por TRESCIENTOS MILIMETROS (300 mm de ancho).
- c) Los envases deberán forrarse interiormente en sus costados con papel sulfito y llevarán debajo de la tapa y en el fondo cartón canaleta.
- d) El papel sulfito que se emplee para forrar interiormente los envases podrá ser reemplazado por cartón canaleta.
- e) Cuando se utilice en el empaque el papel extra crepé, deberá estimarse en ambos cabezales, a continuación del grado de selección, la leyenda "empaque crepé", en letras no inferiores a OCHO MILIMETROS (8 mm) de altura.

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

157° La fruta de esta especie que se empaque, deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), ser de tamaño uniforme (322,8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3), y podredumbre (323, 4).

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

A ELEGIDO. En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

- a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme.
- b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades con manchas que excedan una superficie de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>).
- c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de granadas con lesiones de distinto origen y/ o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

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

B COMERCIAL.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

- a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado.
- b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades con manchas que excedan una superficie de DOSCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (250 mm<sup>2</sup>).

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

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

159° Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

A COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades con manchas que excedan una superficie de TRESCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (350 mm<sup>2</sup>).

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

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

160° En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2%) de unidades, como promedio de la partida, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades por envase individualmente considerado. Además, no se admitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de unidades que excedan de la madurez apropiada. Para el grado de mercado interno exclusivamente, no se permitirán más del TRES POR CIENTO (3%) de unidades con principio de putrefacción o putrefactas.

Asimismo no se permitirán más del TRES POR CIENTO (3%) de unidades que excedan de la madurez apropiada. En todos los grados de selección, la tolerancia de frutas que no hayan alcanzado el grado de madurez apropiado, no podrá exceder del DOS POR CIENTO (2%).

161° Las granadas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

162° MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO ELEGIDO: superficie mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>).

GRADO COMERCIAL: superficie mayor de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>).

GRADO COMUN: superficie mayor de DOSCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (250 mm<sup>2</sup>)

## **CAPITULO XXIII**

### **GUAYABA (Psidium guajabo)**

163° ENVASES: Se utilizará para esta especie el envase N° 3 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

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

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

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

165° Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan o con el peso neto de su contenido. Las frutas deberán empacarse inmediatamente después de haber sido cosechadas.

166° La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), bien desarrollada (322,2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322,6), de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), heridas (323, 5), lesiones de distinto origen (323,2), machucamientos (323, 7), enfermedades (323, 3) y podredumbre (323, 4)

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

#### **A ELEGIDO**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

#### **B COMERCIAL**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

168° Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

#### **A COMUN**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

169° En los tres grados de selección, las tolerancias para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2%) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

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

171° MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO ELEGIDO: toda unidad afectada.

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

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

## **CAPITULO XXIV**

## **GUINDA (*Prunus cerasus*)**

**172° ENVASES:** Se utilizarán para la exportación y mercado interno de esta especie, los envases números 1, 2, 3, 4, 17 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas). Las cajitas y/o cubetas de los envases números 1 y 4 podrán confeccionarse con madera, aglomerados, cartón, plásticos y/u otro tipo de material similar adecuado. Cuando las guindas se comercialicen en el mercado interno los envases 1 y 4, que contengan las cubetas y/o cajitas, podrán hallarse constituidos por un esqueleto de madera de las dimensiones correspondientes a los mismos.

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

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

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

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

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

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

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

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

**176°** Grados de selección para la exportación y mercado interno:

**A SUPERIOR.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o manchas que excedan individualmente o en su conjunto los TRES MILIMETROS CUADRADOS (3 mm<sup>2</sup>).

b) Hasta un máximo del DOS POR CIENTO (2%) en peso de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo, y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con una pequeña lesión por fruta, producida por granizo. El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberán afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de unidades.

**B ELEGIDO**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjuntos los OCHO MILIMETROS CUADRADOS (8 mm<sup>2</sup>).

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de unidades con lesiones de distinto origen y/ o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con más de una pequeña lesión por fruta producida por granizo, siempre que la superficie afectada no supere los CINCO MILIMETROS CUADRADOS (5 mm<sup>2</sup>). El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberán afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de guindas.

**177°** Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

**A COMUN**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) en peso de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los QUINCE MILIMETROS CUADRADOS (15 mm<sup>2</sup>).

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con lesiones producidas por granizo que excedan los CINCO MILIMETROS CUADRADOS (5 mm<sup>2</sup>). El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) en peso de unidades.

#### **B ECONOMICO**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCUENTA POR CIENTO (50%) en peso de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los VEINTICINCO MILIMETROS CUADRADOS (25 mm<sup>2</sup>).

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) en peso de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con lesiones producidas por granizo que excedan los DIEZ MILIMETROS CUADRADOS (10 mm<sup>2</sup>). El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del CINCUENTA POR CIENTO (50%) en peso de unidades.

178° En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas, será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2%) en peso, como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de unidades por envase individualmente considerado. Asimismo, no se admitirá más del DOS POR CIENTO (2%) en peso de unidades que excedan la madurez apropiada. Para los grados exclusivamente de mercado interno, no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) en peso de unidades con principio de podredumbre o putrefactas. Asimismo no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3%) en peso de unidades que excedan de la madurez apropiada.

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

180° MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.

GRADO ELEGIDO: superficie mayor de TRES MILIMETROS CUADRADOS (3 mm<sup>2</sup>).

GRADO COMUN: superficie mayor de OCHO MILIMETROS CUADRADOS (8 mm<sup>2</sup>).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de QUINCE MILIMETROS CUADRADOS (15 mm<sup>2</sup>).

## **CAPITULO XXV**

### **HIGO (Ficus carica)**

181° ENVASES: Se utilizarán para esta especie los envases números 1, 4 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION

AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

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

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

183° Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan o con el peso neto del contenido. Las frutas deberán empacarse inmediatamente después de haber sido cosechadas.

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

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

#### **A ELEGIDO**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

#### **B COMERCIAL**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del VEINTE POR CIENTO (20%) de unidades.

186° Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

#### **A COMUN.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

187° En los tres grados de selección, las tolerancias para higos con principio de podredumbre o putrefactos será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2%) de unidades como promedio pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

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

189° MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO ELEGIDO: toda unidad afectada.

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

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

## **CAPITULO XXVI**

### **KAKI (Diospyros sp)**



**190° ENVASES:** Se utilizará para la exportación y mercado interno de esta fruta, el envase N° 3 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas). En los grados de mercado interno podrá suplantarse la tapa del mismo por una cubierta de polietileno, plástico o material similar papel impermeable o celofán.

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

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

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

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

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

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

**194°** Grados de selección para la exportación y mercado interno:

#### **A SUPERIOR**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de unidades con manchas que excedan de una superficie de CIENTO MILIMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>).

c) Hasta un máximo del DOS POR CIENTO (2%) de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades.

#### **B ELEGIDO.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades con manchas que excedan de una superficie de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>).

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

**195°** Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

#### **A COMUN.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades con manchas que excedan de una superficie de TRESCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (350 mm<sup>2</sup>).

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades siempre que el total de cualquiera de

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

#### **B ECONOMICO.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias: a) Hasta un máximo del CUARENTA POR CIENTO (40%) de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades con manchas que excedan una superficie de CUATROCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (450 mm<sup>2</sup>).

c) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del CUARENTA POR CIENTO (40%) de unidades.

196° En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2%) de unidades como promedio de la partida, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades, por envase individualmente considerado. Además, no se admitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de unidades que excedan de la madurez apropiada. Para los grados exclusivamente de mercado interno, no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3%) de unidades con principio de podredumbre o putrefactas. Asimismo no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3%) de unidades que excedan de la madurez apropiada. Para todos los grados de selección, la tolerancia de frutas que no hayan alcanzado el grado de madurez apropiado, no podrá exceder del TRES POR CIENTO (3%).

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

198° MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: superficie mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>).

GRADO ELEGIDO: superficie mayor de CIENTO MILIMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>).

GRADO COMUN: superficie mayor de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de TRESCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS (350 mm<sup>2</sup>)

## **CAPITULO XXVII**

### **MAMON (Carica papaya)**

199° ENVASES: Se utilizará para esta especie el envase N° 22 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **A ELEGIDO.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

#### **B COMERCIAL.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

204° Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

#### **A COMUN.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

205° En los tres grados de selección, la tolerancia para mamones con principio de putrefacción o putrefactos, será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2%) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

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

207° MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO ELEGIDO: toda unidad afectada.

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

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

## **CAPITULO XXVIII**

### **MANGO (Mangifera indica)**

**208° ENVASES:** Se utilizará para esta especie el envase N° 23 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

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

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

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

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

**211°** La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322,4), seca (322, 5), limpia (322, 6), de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), heridas (323, 5), lesiones de distinto origen (323, 2) machucamientos (323, 7), enfermedades (323, 3) y podredumbre (323, 4).

**212°** Grados de selección para la exportación y mercado interno:

**A ELEGIDO.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

**B COMERCIAL.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

**213°** Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

**A COMUN.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

**213°** Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

**A COMUN.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

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

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

216° MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO ELEGIDO: toda unidad afectada.

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

GRADO COMUN: superficie mayor del veinte por ciento (20%) por unidad.

## **CAPITULO XXIX**

### **MANZANA (Malus communis)**

217° ENVASES: Se utilizarán para la exportación de esta especie los envases números: 8, 9, 10, 11, 12 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

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

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

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

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

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

d) En el envase N° 10, las camadas deberán separarse una de las otras con hojas de cartón corrugado.

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

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

220° Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan. Para la exportación no se permitirá el empaque de frutas cuyo tamaño sea inferior a SESENTA Y UN MILIMETROS (61 mm) de diámetro (tamaño 198). En cuanto al mercado interno, se permitirá el empaque hasta el tamaño de DOSCIENTOS DIECISEIS (216) unidades por envase.

221° EQUIVALENCIAS DE TAMAÑOS Y CALIBRES, EXPRESADOS EN NUMEROS DE UNIDADES Y EN MILIMETROS RESPECTIVAMENTE:

<b>TAMAÑOS</b> (En número de unidades)	<b>CALIBRES</b> (En milímetros)	
	<b>Envase N° 11</b> (Telescópico)	<b>Envase N° 8</b> (TrayPack)
80	80	85
88	88	82
100	100	79
113	113	75,5
125	125	72
138	138	69
150	150	68
162	-	66
-	163	66
	175	64
180	-	62
198	198	61

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

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

I. Variedades rojas: Red Delicious, Black Winesap, Blakjon, Glengyle Red, Red Rome Beauty, etc.

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

El color deberá cubrir, como mínimo, para:

Variedades rojas Variedades semirojas

a) GRADO SUPERIOR el 70% a) GRADO SUPERIOR el 40%

b) GRADO ELEGIDO el 50% b) GRADO ELEGIDO el 30%

c) GRADO COMERCIAL el 30% c) GRADO COMERCIAL el 20%

d) GRADO COMUN el 20% d) GRADO COMUN el 10%

e) GRADO ECONOMICO el 20% e) GRADO ECONOMICO el 10% de la superficie total de cada unidad.

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

#### A SUPERIOR

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de manzanas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido para cada grupo. En cuanto a forma, se exigirá la característica de la variedad.

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de manzanas con manchas que excedan una superficie de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>) o una mancha alargada de DIEZ MILIMETROS (10 mm), no acumulándose ésta dentro de la superficie pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior; y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos ("bicho de cesto") etc.; enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de manzanas que presenten alteraciones internas y/o heridas y/o "Bitterpit" (es defecto toda unidad afectada de "Bitterpit") y/o lesiones

producidas por granizo que excedan de la tolerancia permitida (es defecto en granizo toda unidad afectada).

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

#### **B ELEGIDO.**

En ese grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de manzanas con manchas que excedan una superficie de CIENTO MILIMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>), o una mancha alargada de VEINTE MILIMETROS (20 mm) no acumulándose ésta dentro de la superficie pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior; y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos ("bicho de cesto", etc.) enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

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

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

#### **C COMERCIAL.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de manzanas con manchas que excedan de una superficie de DOSCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (250 mm<sup>2</sup>), o una mancha alargada de CUARENTA MILIMETROS (40 mm) no acumulándose ésta dentro de la Superficie pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior; y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos ("bicho de cesto", etc.) enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de manzanas que presenten alteraciones internas y/o heridas y/o "Bitterpit" (es defecto las unidades con más de DOS (2) lesiones de "Bitterpit") y/o lesiones producidas por granizo que excedan de la tolerancia permitida (es defecto en granizo las unidades con más de TRES (3) pequeñas lesiones, no mayores de CINCO MILIMETROS (5 mm) de diámetro ligeramente deprimidas y cicatrizadas). Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder, en conjunto, del QUINCE POR CIENTO (15%) de unidades.

225º Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

#### **A COMUN.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de manzanas con manchas que excedan una superficie de SEISCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (600 mm<sup>2</sup>) y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos ("bicho de cesto", etc.) enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de manzanas que presenten alteraciones internas y/o heridas no cicatrizadas no pudiendo exceder éstas, una superficie individual o en conjunto, mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>) y/ o "Bitterpit" (es defecto las unidades con más de CINCO (5) lesiones de "Bitterpit").

d) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de manzanas que presenten alteraciones

producidas por granizo que excedan la tolerancia permitida (es defecto una superficie afectada, individual o agregada, mayor de CIENTO MILIMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>) para los tamaños 162 al 216 y de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>) para los tamaños 150 ó mayores. Las tolerancias admitidas en a), b), c) y d) no podrán exceder, en conjunto, del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

**B ECONOMICO.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO 1000 (30%) de manzanas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido para cada grupo. En cuanto a forma, se admitirá una mayor tolerancia que para el grado COMERCIAL.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de manzanas con manchas que exceden una superficie de SEISCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (600 mm<sup>2</sup>) y/o, que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos ("bicho de cesto", etc.), enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de manzanas que presenten alteraciones internas y/o heridas no cicatrizadas, no pudiendo exceder éstas, una superficie individual o en conjunto, mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>) y/ o "Bitterpit" (es defecto las unidades con más de CINCO (5) lesiones de "Bitterpit"). d) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de manzanas que presenten lesiones producidas por granizo que excedan la tolerancia permitida (es defecto una superficie afectada, individual o agregada mayor de TRESCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (300 mm<sup>2</sup>) para los tamaños 162 al 216 y de CUATROCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (450 mm<sup>2</sup>) para los tamaños 150 o mayores. Las tolerancias admitidas en a), b), c) y d) no podrán exceder, en conjunto, del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

226° \*(Modificado por RESOLUCION 313/88) En los CINCO (5) grados, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será, como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2%) de unidades, como promedio, pero en ningún caso, más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

Asimismo, no se permitirá más del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades que excedan de la madurez apropiada. La fruta que se exporta debe registrar en el momento del embarque o despacho las presiones mínimas que se indican a continuación:

VARIEDAD	Mercado	PAISES	
	Interno (Libras)	Limítrofe	No limítrofe (Libras)
Blackjon	—	8	10
Black Winesap	—	11	12
Delicious	7	8	10
Glengly Red	—	8	11
Golden Delicious	7	8	10
Granny Smith	—	11	12
Jonathan	—	8	10
King David	7	8	10
Red Delicious	7	8	10
Rome Beauty	6	7	10
Stayman Winesap	—	11	12
Winesap	—	11	12
Yellow			
Newtown Pippin	—	11	12

227° Las frutas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se consideraran de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas para ser



comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

228° Podrán exportarse manzanas a países limítrofes en bodega común, sobre cubierta y corredores o vagones ventilados (apartado 34) excepto Brasil, para el que se permitirán únicamente los envíos a Uruguayana en vagones o automotores ventilados y los previstos en el apartado 229.

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

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

230° MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: alargada: mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm) superficie mayor de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>).

GRADO ELEGIDO: Alargada: mayor de VEINTE MILIMETROS (20 mm). superficie mayor de CIENTO MILIMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>).

GRADO COMERCIAL: Alargada: mayor de CUARENTA MILIMETROS (40 mm) superficie mayor de DOSCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (250 mm<sup>2</sup>).

GRADO COMUN: superficie mayor de SEISCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (600 mm<sup>2</sup>).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de SEISCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (600 mm<sup>2</sup>)

231° "BITTERPIT": Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.

GRADO ELEGIDO: toda unidad afectada.

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

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

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

232° GRANIZO: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.

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

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

GRADO COMUN: con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de CIENTO MILIMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>) para los tamaños 162 al 216 y de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>) para los tamaños 150 ó mayores.

GRADO ECONOMICO: con una superficie mayor de TRESCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (300 mm<sup>2</sup>) para los tamaños 162 al 216 y de CUATROCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (450 mm<sup>2</sup>) para los tamaños 150 ó mayores. Superficie afectada (individual o agregada). Se considerará "pequeña lesión" aquella cuyo diámetro no exceda de CINCO MILIMETROS (5 mm) y presente una ligera depresión cicatrizada.

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

## **CAPITULO XXX**

### **MELON (Cucumis melo)**

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

mercado interno se podrán utilizar en el empaque, bolsas confeccionadas con yute, hilo algodón, plásticos diversos o material similar de tipo "rejilla", con aberturas adecuadas al tamaño de la fruta a contener. Las medidas y contenidos de estos envases serán optativos. Podrán comercializarse en el mercado interno unidades sueltas, siempre que la calidad y sanidad de las mismas se encuadren por lo menos en el último grado de selección.

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

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

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

**236º** Los melones que se empaquen en los envases previstos como así también en las "bolsas rejillas" deberán identificarse observando las exigencias de "identificación de la mercadería" de acuerdo a lo previsto en la presente reglamentación (apartado 22). Cuando se comercialicen unidades sueltas, la identificación se realizará adhiriendo o engomando un rótulo o marbete sobre el epicarpio de la fruta.

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

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

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

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

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

**239º** La fruta de esta especie que se empaque o se comercialice como "unidad suelta", deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), con pedúnculo (322, 7), ser de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3), podredumbre (323, 4) y machucamientos (323, 7).

**240º** Grados de selección para la exportación y mercado interno:

**A SUPERIOR.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder del OCHO POR CIENTO (8%) de unidades, en conjunto.

**B ELEGIDO.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de melones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño uniforme especificado y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de la superficie de los mismos. No se considera mancha la que resulta del apoyo de la fruta en el suelo.

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

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

241° Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

**A COMUN.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un CUARENTA POR CIENTO (40%) de melones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño uniforme especificado y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie total de los mismos. No se considera mancha la que resulta del apoyo de la fruta en el suelo.

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

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

242° En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2%) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado. En el grado exclusivamente para mercado interno, no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) de frutas con principio de podredumbre o putrefactas.

243° Los melones que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados se considerarán de descarte y no podrán ser tamañados, empacados ni identificados para ser comercializados para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o cualquier otro uso que no sea aquél.

## **CAPITULO XXXI**

### **MEMBRILLO (*Cydonia oblonga*)**

244° ENVASES: Se utilizarán para la exportación y mercado interno de esta especie los envases números 7, 21 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

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

245° MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases.

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

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

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

246° Los membrillos deberán empacarse en camadas, debiendo emplearse el sistema de "empaquete americano", es decir, igual número de unidades por camada alternada. Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan.

247° La fruta de esta especie que se empaque, deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), con pedúnculo (322, 7), de tamaño uniforme (322, 8), de buen color (322, 10) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3), podredumbre (323, 4), machucamientos (323, 7) y granizo (323, 12).

248° Grados de selección para la exportación y el mercado interno:

**A SUPERIOR.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 252, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con falta de color y/o sin pedúnculo.

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido en el apartado 253, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior. El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberá afectar la conservación de la fruta.

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

**B ELEGIDO.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 252, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con falta de color y/o sin pedúnculo.

c) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de frutas con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido en el apartado 253, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior. El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de unidades.

249º Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

**A COMUN.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CUARENTA POR CIENTO (40%) de frutas que no estén bien formadas, siempre que pueda identificarse la variedad, permitiéndose dentro de este porcentaje hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades muy deformadas.

b) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de frutas que difieran del tamaño especificado y/o con falta de color y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 252, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo.

d) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de frutas con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido en el apartado 253, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

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

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

**B ECONOMICO.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta el total de frutas que no estén bien formadas, siempre que pueda identificarse la variedad, permitiéndose hasta un VEINTE POR CIENTO (20%) de unidades muy deformadas.

b) Hasta un máximo del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de frutas que difieran del tamaño especificado y/o con falta de color y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 252.

c) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de frutas con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo.

d) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de frutas con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido en el apartado 253.

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

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

250° En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será, como máximo, del MEDIO POR CIENTO (1/2%) de unidades, como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas por envase, individualmente considerado. Asimismo, no se permitirá más del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades que excedan de la madurez apropiada.

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

En todos los grados de selección, la tolerancia de frutas que no hayan alcanzado el grado de madurez apropiado, no podrá exceder del TRES POR CIENTO (3%).

251° Las frutas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas, ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

252° MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: Alargada: mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm), superficie mayor de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>).

GRADO ELEGIDO: Alargada: mayor de CUARENTA MILIMETROS (40 mm<sup>2</sup>), superficie mayor de TRESCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (300 mm<sup>2</sup>).

GRADO COMUN: superficie mayor de UN MIL DOSCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (1.200 mm<sup>2</sup>).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de DOS MIL MILIMETROS CUADRADOS (2.000 mm<sup>2</sup>) Las manchas alargadas que no se acumulen dentro de la superficie total admitida. No serán consideradas como manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades del cáliz y pedúnculo, siempre que no excedan de su límite.

En los grados ELEGIDO, COMUN y ECONOMICO, no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individualmente o en conjunto, no excedan de VEINTE MILIMETROS CUADRADOS (20 mm<sup>2</sup>).

253° GRANIZO: Se considera defecto en el:

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

GRADO ELEGIDO: las unidades que tengan más de TRES (3) pequeñas lesiones.

GRADO COMUN: con una superficie afectada (individual o agregada), mayor de CUATROCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (400 mm<sup>2</sup>).

GRADO ECONOMICO: con una superficie afectada (individual o agregada), mayor de SEISCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (600 mm<sup>2</sup>).

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

## **CAPITULO XXXII**

### **OLIVA (*Olea europaea* Var. *Sativa*)**

254° ENVASES: Se utilizarán para esta especie los envases números 3, 15 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

255° MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases.

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

256° Las olivas podrán ser empacadas en camadas o sin guardar ordenación alguna (a granel). Asimismo, podrán presentarse formando una o dos camadas en la parte superior del envase, y el resto a granel.

257° Los envases deberán marcarse con el peso neto que contengan.

258° La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3), y podredumbre (323,4).

259° Grado de selección para la exportación y mercado interno:

**A ELEGIDO.**

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) en peso de olivas que no estén bien formadas, y/o que no sean de tamaño uniforme y/o con manchas.

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

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

260° La tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será, como máximo, del MEDIO POR CIENTO (1/2%) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

## **CAPITULO XXXIII**

### **PALTA (Persea sp).**

261° ENVASES: Se utilizará para esta especie el envase N°23 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas). El envase N° 23 llevará en su interior separadores confeccionados con cartón corrugado, madera, plástico o cualquier otro material adecuado, con el objeto de separar las unidades entre sí.

262° MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en el envase:

a) Las paltas podrán ser o no acondicionadas con viruta o material similar al que cumpla idéntica función.

b) El envase tendrá tantas celdas como unidades que contenga en caso de utilizarse separadores y llevará debajo de la tapa y en el fondo, viruta o material similar y una hoja de cartón canaleta.

263° El envase deberá marcarse con el número de unidades que contenga.

264° La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), con el color típico de la variedad (322, 12), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), ser de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3) y podredumbre (323, 4).

265° Grados de selección para la exportación y el mercado interno:

**A SUPERIOR.**

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de paltas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los DOSCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (200 mm<sup>2</sup>) pero que no sobrepasen los TRESCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (350 mm<sup>2</sup>).

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de paltas con lesiones de distinto origen y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades. El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberá afectar la conservación de la fruta.

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

**B ELEGIDO.**

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de paltas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los TRESCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (350 mm<sup>2</sup>) pero que no sobrepasen los CUATROCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (450 mm<sup>2</sup>).

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de paltas con lesiones de distinto origen y/o heridas cicatrizadas y/o con enfermedades. El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

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

266° Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

A COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de paltas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los CUATROCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (450 mm<sup>2</sup>), pero que no excedan los SEISCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (650 mm<sup>2</sup>).

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de paltas con lesiones de distinto origen y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas. El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de unidades.

B ECONOMICO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los SEISCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (650 mm<sup>2</sup>), pero que no sobrepasen los OCHOCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (800 mm<sup>2</sup>).

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de paltas con lesiones de distinto origen y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucamientos. El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberá afectar la conservación de la fruta.

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

267° En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas, será como máximo, del MEDIO POR CIENTO (1/2%) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) de frutas por envase individualmente considerado.

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

268° Las paltas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas, ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

269° MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: superficie mayor de DOSCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (200 mm<sup>2</sup>).

GRADO ELEGIDO: superficie mayor de TRESCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (350 mm<sup>2</sup>).

GRADO COMUN: superficie mayor de CUATROCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (450 mm<sup>2</sup>).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de SEISCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (650 mm<sup>2</sup>).

## **CAPITULO XXXIV**

**PERA (Pyrus communis)**

270° ENVASES: Se utilizarán para la exportación de esta especie los envases números 8, 12, 13 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas). Para el mercado interno se permitirá el empleo de los envases actualmente en uso mientras no se proceda a su reglamentación. Prohíbese la comercialización interna de peras empacadas en envases denominados "de retorno".

271° MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

- a) Las peras deberán ser envueltas individualmente con papel sulfito aceitado cuando su empaque se realice en el envase N° 13.
- b) Los envases serán forrados interiormente en los costados con papel sulfito y llevarán, debajo de la tapa y en el fondo cartón canaleta.
- c) Cuando en el empaque se utilicen bandejas de pulpa moldeada la fruta podrá ser o no envuelta individualmente, siendo optativo forrar interiormente los envases con papel sulfito y colocar los cartones canaleta. De no emplearse este ultimo elemento deberá colocarse debajo de la tapa una bandeja invertida.
- d) El papel sulfito que se emplee para forrar interiormente los envases podrá ser reemplazado por cartón canaleta u hojas o bolsas de polietileno.

272° Las peras se empacarán en camadas. En el envase N° 13, deberá emplearse el sistema de "empaque americano", es decir, en número igual de unidades por camadas alternadas.

273° Los envases deberán marcarse con el numero de unidades que contengan. Para la exportación no se permitirá el empaque de frutas cuyo tamaño sea inferior a SESENTA MILIMETROS (60 mm) de diámetro (tamaño 180). En cuanto al mercado interno, se permitirá empacar hasta CIENTO NOVENTA Y CINCO (195) unidades por envase.

274° EQUIVALENCIA DE TAMAÑOS Y CALIBRES, EXPRESADOS EN NUMEROS DE UNIDADES Y EN MILIMETROS RESPECTIVAMENTE:

TAMAÑOS	CALIBRES
(En n° de unid.)	(En mm)
80	77
90	75
100	73
110	69
120	67
135	64
150	62
165	61
180	60

275° Los envases números 8, 12 y 13 deberán tener un contenido neto de VEINTE (20) kilogramos con una tolerancia del DOS POR CIENTO (2%) en menos y DIEZ POR CIENTO (10%) en más.

276° La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: estar bien desarrollada (322, 1), ser de madurez apropiada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), con pedúnculo (322, 7), ser de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), heridas (323, 5), lesiones producidas por insectos u otras causas (323, 6), machucamientos (323, 7), alteraciones internas de diverso origen (323, 8), "Bitterpit" (323, 9), granizo (323, 12) y podredumbre (323, 4)

277° Grados de selección para la exportación y mercado interno:

A SUPERIOR.

En este grado, se admitirán las siguientes tolerancias:

- a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de peras que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de una superficie de SETENTA Y CINCO MILIMETROS CUADRADOS (75 mm<sup>2</sup>), o una mancha alargada de DIEZ MILIMETROS (10



mm), no acumulándose ésta dentro de la superficie pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior; y/o con lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos u otras causas ("bicho de cesto", etc.) y/o machucamientos.

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

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de peras que presenten alteraciones internas y/o "Bitterpit" (es defecto toda unidad afectada de "Bitterpit") y/o heridas y/o carencia de pedúnculo y/o lesiones producidas por granizo que excedan de la tolerancia permitida (es defecto en granizo las unidades con más de UNA (1) pequeña lesión no mayor de CINCO MILIMETROS (5 mm) de diámetro ligeramente deprimida y cicatrizada).

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

#### **B ELEGIDO.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de peras que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de una superficie de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>), o UNA (1) mancha alargada de VEINTE MILIMETROS (20 mm) no acumulándose ésta dentro de la superficie, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior, y/o con lesiones leves que afecten la pulpa, producidas por insectos u otras causas ("bicho de cesto", etc.) y/o machucamientos. En cuanto a forma se permitirán pequeñas deformaciones que no la aparten de la característica de la variedad.

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de peras que presenten alteraciones producidas por heridas y/o carencia de pedúnculo y/o lesiones, producidas por granizo que excedan la tolerancia permitida (es defecto en granizo las unidades con más de TRES (3) pequeñas lesiones, que no sean mayores de CINCO MILIMETROS (5 mm) de diámetro cada una y ligeramente deprimidas y cicatrizadas).

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades que presenten alteraciones internas y/o "Bitterpit" (es defecto toda unidad afectada de "Bitter pit").

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

#### **C COMERCIAL.**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de peras que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de una superficie de TRESCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (300 mm<sup>2</sup>), o con UNA (1) mancha alargada de CUARENTA MILIMETROS (40 mm) no acumulándose ésta dentro de la superficie pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior y/o lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos u otras causas ("bicho de cesto", etc.) y/o machucamientos. En cuanto a forma se admitirá una mayor tolerancia que para el grado ELEGIDO.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de peras que presenten alteraciones producidas por heridas y/o carencias de pedúnculo y/o lesiones producidas por granizo que excedan la tolerancia permitida (es defecto en granizo las unidades con más de CINCO (5) pequeñas lesiones, que no sean mayores de CINCO MILIMETROS (5 mm) de diámetro cada una, ligeramente deprimidas y cicatrizadas).

c) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8%) de peras que presenten alteraciones internas y/o "Bitter pit" (es defecto las unidades con más de DOS (2) lesiones de "Bitterpit").

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

**278º Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:**

#### **A COMUN**

En este grado, se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de peras que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de una superficie de OCHOCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (800 mm<sup>2</sup>), y/o con lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas

por insectos u otras causas ("bicho de cesto", etc.) y/o machucamientos. En cuanto a forma se admitirá una mayor tolerancia que para el grado COMERCIAL.

b) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15%) de peras que presenten alteraciones producidas por heridas y/o carencia de pedúnculo y/o lesiones producidas por granizo que excedan de la tolerancia admitida (es defecto en granizo una superficie afectada, individual o agregada, mayor de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>).

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de peras que presenten alteraciones internas y/o "Bitter-pit" (es defecto las unidades con más de TRES (3) lesiones de "Bitter-pit").

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

#### B ECONOMICO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de peras que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de una superficie de OCHOCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (800 mm<sup>2</sup>) y/o con lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos u otras causas ("bicho de cesto", etc.) y/o machucamientos. En cuanto a forma se admitirá una mayor tolerancia que para el grado COMERCIAL.

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20) de peras que presenten alteraciones producidas por heridas y /o carencia de pedúnculo y/o lesiones, producidas por granizo, que excedan la tolerancia permitida (es defecto en granizo superficie afectada, individual o agregada mayor de CUATROCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (400 mm<sup>2</sup>).

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de peras que presenten alteraciones internas y/o "Bitter-pit" (es defecto las unidades con más de TRES (3) lesiones de "Bitter-pit").

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

279° En los CINCO (5) grados, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será, como máximo, del MEDIO POR CIENTO (1/2%) de unidades, como promedio, pero, en ningún caso, más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado. Asimismo, no se admitirá más del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades que excedan de la madurez apropiada. La fruta que se exporte, debe registrar en el momento de su embarque, las siguientes presiones mínimas, según se indica a continuación:

VARIEDAD	PAISES	
	Limítrofes	No limítrofes
	(Libras)	
Beurré Bosc	6	8
Beurré D'Anjou	6	9
Beurré D'Arenberg	6	9
Beurré Giffard	6	8
Beurré Hardy	6	8
Bonne Louise	7	9
Clapp's Favourite	6	8
Doyenne D'Alencon	6	10
Doyenne du Comice	6	8
Flemish Beauty	6	8
Manzanita	6	9
Packham's Triumph	9	9
Passe Crassane	6	9
Winter Bartlett	9	13
Winter Nelis	6	9
Williams	12	15

280° Las peras que se exporten, cualquiera fuera su variedad y destino, deberán cumplir con el requisito del preenfriamiento establecido en el apartado 31 y deberán viajar en cámaras frigoríficas en las cuales no se transporten otras frutas sin preenfriar, salvo las excepciones establecidas en los apartados 35 y 281.

281° Podrán exportarse peras de las variedades denominadas “peras de invierno”, en bodega común y corredores ventilados, a puertos ubicados al sur de Santos (Brasil) mientras éstos no cuenten con un servicio regular de transporte en bodegas frigoríficas, de acuerdo con lo reglamentado en los apartados 31, 32, 34 y 35.

282° Las frutas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas, para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

283° MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: Alargada: mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm) superficie mayor de SETENTA Y CINCO MILIMETROS CUADRADOS (75 mm<sup>2</sup>).

GRADO ELEGIDO: Alargada: mayor de VEINTE MILIMETROS (20 mm) superficie mayor de CIENTO CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>).

GRADO COMERCIAL: Alargada: mayor de CUARENTA MILIMETROS (40 mm) superficie mayor de TRESCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (300 mm<sup>2</sup>).

GRADO COMUN: superficie mayor de OCHOCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (800 mm<sup>2</sup>).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de OCHOCIENTOS MILIMETROS CUADRADOS (800 mm<sup>2</sup>). Las manchas alargadas no se acumulan dentro de la superficie total admitida. No serán consideradas como manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades del cáliz y pedúnculo siempre que no excedan de su límite.

## **CAPITULO XXXV**

### **SANDIA (*Citrullus vulgaris*)**

287° ENVASES: Se utilizará para esta especie el envase N° 22 cuando su destino sea la exportación; y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

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

288° MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) las sandías deberán acondicionarse dentro de los envases con viruta u otro material inerte similar que evite el deterioro de las mismas por golpes o mal manipuleo de los envases.

289° Para la fruta que se empaque tanto en el envase N° 22, como en las “bolsas rejillas”, se exigirá la identificación de la mercadería de acuerdo a lo prescripto en la presente reglamentación (apartado 22).

Cuando se comercialicen unidades sueltas, no se exigirá identificación alguna adherida a las mismas. Los envases deben marcarse con el número de unidades que contengan, consignando debajo de éste, el tamaño de las mismas.

290° Podrán comercializarse en el mercado interno unidades sueltas siempre que la calidad y sanidad de las mismas se encuadren por lo menos en el último grado de selección.

291° Las sandías deberán ser empacadas, cuando se utilicen los envases previstos, dentro de los SEIS (6) días de haber sido cosechadas, debiendo permanecer durante ese lapso almacenadas en envases apropiados o bien a granel (apartado 7), en condiciones de seguridad para la calidad y sanidad de las mismas.

292° Las sandías serán clasificadas en cuanto a tamaño en la siguiente forma:

CHICAS: hasta SEIS (6) kilogramos.

MEDIANAS: de SEIS (6) a DOCE (12) kilogramos.

GRANDES: más de DOCE (12) kilogramos.

293° La fruta de esta especie que se empaque o comercialice como "unidad suelta" deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), sin pedúnculo (322, 7), ser de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3), podredumbre (323, 4) y machucamientos (323, 7).

294° Grados de selección para la exportación y mercado interno:

A SUPERIOR.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de sandías que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie total de las mismas. No se considera mancha la que resulta del apoyo de la fruta en el suelo.

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

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

B ELEGIDO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de sandías que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del QUINCE POR CIENTO (15%) de la superficie total de las mismas. No se considera mancha la que resulta del apoyo de la fruta en el suelo.

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

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

295° Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

A COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CUARENTA POR CIENTO (40%) de sandías que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie total de las mismas. No se considera mancha la que resulta del apoyo de la fruta en el suelo.

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

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

296° En los grados de exportación la tolerancia para fruta con principio de podredumbre o putrefactas, será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2%) de unidades como promedio, pero en ningún caso mas del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado. En el grado exclusivamente de mercado interno no se permitirá mas del DOS POR CIENTO (2%) de frutas con principio de podredumbre o putrefactas.

297° Las sandías que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquel.

## CAPITULO XXXVI

### UVA DE MESA (*Vitis vinifera*)

298° ENVASES: Se utilizarán para la exportación y mercado interno de esta especie los envases números 16, 17, 18, 19, 20, 24 y los que autorice el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas).

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

299° MATERIALES: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

- a) Los envases deberán forrarse interiormente con papel impermeable.
- b) Cuando la fruta se empaque a granel, además de papel impermeable, los envases llevarán una capa de viruta debajo de la tapa y en el fondo, una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta. Los racimos podrán ir separados lateralmente por tiras de cartón corrugado.
- c) Cuando el empaque se realice con racimos en envoltorios o bolsitas de papel impermeable sulfito, sulfito monolúcido, celofán o polietileno, podrán acondicionarse dentro del envase separados con viruta o lateralmente con tiras de cartón corrugado.
- d) En los casos de racimos envueltos o parcialmente envueltos en papel apropiado, deberá agregarse una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta.

300° La uva se acondicionará a granel en los envases números 16, 19 y 20; en el número 16, la fruta se acondicionará a granel con aserrín, corcho molido o pluma de corcho; los envases números 17 y 18 se utilizarán exclusivamente para el empaque de racimos envueltos o colocados en bolsitas, pudiendo asimismo ser envueltos parcialmente en papel apropiado, en cuyo caso deberá dejarse libre la parte superior de los racimos.

301° Los envases deberán marcarse con el peso neto que contengan. El peso neto mínimo de los envases será de DOCE (12) kilogramos para el número 16 (en aserrín etc.); OCHO (8) kilogramos para el número 17 (cuyano); CUATRO Y MEDIO (4,500) kilogramos para el número 18 (sudafricano); SIETE (7) kilogramos para el número 19 y CUATRO (4) kilogramos para el número 20. Los envases de cartón tendrán un peso mínimo de CUATRO (4) kilogramos y no mayor de DOCE (12) kilogramos.

302° De acuerdo con lo establecido en el apartado 17, podrán empacarse hasta TRES (3) variedades de uva por envase, con excepción del número 16, pero ajustándose a las condiciones reglamentadas para cada uno el apartado 300, debiendo consignarse en el lugar correspondiente, los nombres de las variedades que contengan.

303° Podrá iniciarse la cosecha de la uva cuando haya alcanzado el tenor azucarino mínimo, medido en gramos de azúcar por litro de jugo, de acuerdo a lo establecido para cada variedad. Será uniforme para todas las zonas productoras del país y tendrá aplicación ya sea para las partidas de frutas que se destinen al mercado interno o a la exportación. Se establece como tenor mínimo de azúcar los consignados a continuación según variedad:

Cardinal 178 g/l

Moscatel de Alejandría 178 g/l

Cereza 150 g/l

Otras variedades 160 g/l

Facúltase al Departamento de Frutas y Hortalizas, dependiente de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, una vez que obtenga información documentada, establecer el tenor azucarino mínimo de cada una de las otras variedades de uva de mesa producidas en el país.

Las Delegaciones Agrícolas destacadas en las distintas zonas productoras, fijarán la fecha de iniciación de cosecha para el consumo de uva al estado fresco, previa determinación de los tenores mínimos de azúcar más arriba indicados.

304° La uva que se destine a la exportación deberá empacarse dentro de las CATORCE (14) horas de cosechada, e ingresada en cámaras frigoríficas en el término no mayor de SEIS (6) horas de

realizada dicha operación. La uva, luego de ser empacada, será sometida obligatoriamente al tratamiento con anhídrido sulfuroso.

305° La fruta de esta especie que se empaque, deberá reunir las siguientes condiciones: ser de madurez apropiada (322, 1), con color típico de la variedad (322, 12), estar plenamente desarrollada (322, 13), sana (322, 4) seca (322, 5), limpia (322, 6), presentar racimos enteros (322, 14), con granos turgentes (322, 15), de tamaño uniforme (322, 16) y encontrarse libre de: manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), granos sueltos (323, 10), raquis seco (323, 11), enfermedades (323, 3) podredumbre (323, 4), heridas (323, 5) y granizo (323, 12).

306° Grados de selección para la exportación y mercado interno:

#### A SUPERIOR.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta el DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de racimos que presenten como máximo el DIEZ POR CIENTO (10%) de granos por racimo con desuniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 312, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5%) en peso de racimos que presenten como máximo el CINCO POR CIENTO (5%) de granos por racimo con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 313, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior y/o faltos de turgencia.

El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del DIEZ POR CIENTO (10%) en el peso de racimos, que presenten un mayor número de granos afectados, del que acuerdan los respectivos por cientos, en cada uno de dichos grupos de defectos. Además, se tolerará hasta el CINCO POR CIENTO (5%) en peso de racimos cortados y/o con raquis seco y/o con lesiones de granizo.

#### B ELEGIDO

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta el VEINTE POR CIENTO (20%) en peso de racimos que presenten como máximo el VEINTE POR CIENTO (20%) de granos por racimo con desuniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 312, pero que no supere la tolerancia en el grado inmediato inferior.

b) Hasta el DIEZ POR CIENTO (10%) en el peso de racimos que presenten como máximo el DIEZ POR CIENTO (10%) de granos por racimo con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 313, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior y/o faltos de turgencia. El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del VEINTE POR CIENTO (20%) en peso de racimos que presenten un mayor número de granos afectados, del que acuerdan los respectivos por cientos, en cada uno de dichos grupos de defectos. Además se tolerará hasta el DIEZ POR CIENTO (10%) en peso de racimos cortados y/o con granizo.

307° La fruta que reúna las condiciones especificadas en el apartado 306 A, podrá acondicionarse en envoltorios o dentro de bolsitas. En tal caso el número de dichos envoltorios no podrá exceder de VEINTIOCHO (28) en cada envase N° 17 (cuyano) y de DIECISEIS (16) en el envase N° 18 (sudafricano), debiendo tener cada racimo un peso mínimo de trescientos (300) gramos. En el caso de usar se separadores de cartón corrugado en el envase N° 17 (cuyano) el número de compartimientos no deberá exceder de DIECIOCHO (18). En el envase N° 24 (telescopico de cartón), los compartimientos no deberán exceder de DIEZ (10), pudiendo contener cada envoltorio hasta DOS (2) racimos no menores de DOSCIENTOS CINCUENTA (250) gramos cada uno. Este envase se utilizará exclusivamente para vía aérea.

308° La fruta que reúna las condiciones especificadas en el apartado 306 B, podrá acondicionarse en envoltorios o dentro de bolsitas. En tal caso, el número de dichos envoltorios no podrá exceder de VEINTIOCHO (28) en cada envase N° 17 (cuyano) y DIECISEIS (16) en el envase N° 18 (sudafricano), debiendo tener cada racimo un peso mínimo de TRESCIENTOS (300) gramos. En el

caso de usarse separadores de cartón corrugado, en el envase N° 17 (cuyano), el número de compartimientos no deberá exceder de DIECIOCHO (18). En el envase N° 24 (telescópico de cartón), los compartimientos no deberán exceder de DIEZ (10), pudiendo contener cada envoltorio hasta DOS (2) racimos no menores de DOSCIENTOS CINCUENTA (250) gramos cada uno. Este envase se utilizará exclusivamente para vía aérea.

309° Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

#### A COMUN.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30%) de granos por racimo con desuniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan la superficie admitida en el apartado 312, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) de granos por racimo con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o falta de turgencia y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 313, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior. El total o cualquiera de los defectos permitidos, no deberá afectar la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del TREINTA POR CIENTO (30%) de granos por racimo.

Además, se tolerará hasta el VEINTICINCO POR CIENTO (25%) en peso de racimos cortados y/o con raquis seco y/o con lesiones de granizo y/o con enfermedades.

#### B ECONOMICO.

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Sin exigencia en cuanto a desuniformidad de tamaño de granos.

b) Hasta un máximo del CUARENTA POR CIENTO (40%) de granos por racimo con manchas que excedan la superficie admitida en el apartado 312.

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20%) de granos por racimo con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o falta de turgencia y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 313.

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

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

Además, se tolerará hasta el CINCUENTA POR CIENTO (50%) en peso de racimos cortados y/o con raquis seco y/o con lesiones de granizo y/o con enfermedades.

310° En los grados de exportación, la tolerancia para granos con principio de podredumbre o putrefactos, será, como máximo, del MEDIO POR CIENTO (1/2%) en peso como promedio, pero en ningún caso más del DOS POR CIENTO (2%) en peso de granos por envase, individualmente considerado. Asimismo, no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2%) en peso que excedan de la madurez apropiada y/o flácidos. No se tolerarán racimos o fracciones de racimos a los que se les haya extirpado una excesiva cantidad de granos, no admitiéndose más del MEDIO POR CIENTO (1/2%) en peso de granos sueltos. Para los grados exclusivamente de mercado interno no se permitirá más del UNO POR CIENTO (1%) en peso de granos con principio de podredumbre o putrefactos, y no más del DOS POR CIENTO (2%) en peso de granos flácidos.

En todos los grados de selección, la tolerancia de granos que no hayan alcanzado el grado de madurez apropiado, no podrá exceder del TRES POR CIENTO (3%) en peso.

311° Las uvas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

312° MANCHAS: Se considera defecto en el:

GRADO SUPERIOR: toda unidad afectada.

GRADO ELEGIDO: alargada: mayor de CINCO MILIMETROS (5 mm) superficie mayor de CINCO MILIMETROS CUADRADOS (5 mm<sup>2</sup>).

GRADO COMUN: superficie mayor de QUINCE MILIMETROS CUADRADOS (15 mm<sup>2</sup>).

GRADO ECONOMICO: superficie mayor de CUARENTA MILIMETROS CUADRADOS (40 mm<sup>2</sup>).

Las manchas alargadas no se acumulan dentro de la superficie total admitida. No serán consideradas manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades del cáliz y pedúnculo, siempre que no excedan de su límite. En los grados ELEGIDO, COMUN Y ECONOMICO, no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individualmente o en conjunto, no excedan UN MILIMETRO CUADRADO (1 mm<sup>2</sup>).

313° GRANIZO:

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

## **CAPITULO XXXVII**

### **DE LOS ENVASES:**

a) Disposiciones generales.

314° Los envases que se empleen para la fruta destinada a la exportación, serán fabricados con madera, cartón corrugado o cualquier otro material que satisfaga los siguientes requisitos: ser nuevos,

secos, limpios, lisos, resistentes, que no transmitan olor ni sabor al contenido y permitan una adecuada ventilación de la mercadería.

Los destinados al mercado interno, cumplimentarán idénticas exigencias, admitiéndose en este caso el envase de retorno, con excepción de las especies MANZANA y PERA.

315° En los envases de madera se establece una tolerancia del CINCO POR CIENTO (5%) para las medidas correspondientes a los espesores de los cabezales y travesaños y del UNO POR CIENTO (1%) para las medidas de luz interna. La madera empleada en los costados, tapa y fondo, será de espesor suficiente para evitar la deformación o rotura de los envases.

Los envases de cartón corrugado serán construidos de acuerdo con las normas IRAM (Instituto Argentino de Racionalización de Materiales ) en vigencia.

316° Los cabezales de los envases de madera de un contenido de VEINTE (20) kilogramos o más deberán ser construidos de UNA (1) a TRES (3) piezas como máximo. En este último caso, los trozos estarán convenientemente unidos y trabados con el fin de darles la rigidez y resistencia necesarias.

317° Cuando los cabezales sean construidos de UNA (1) sola pieza, en "Pino Brasil" u otras especies de resistencia similar, podrán tener DOS MILIMETROS (2 mm) menos del espesor reglamentado, quedando además sujetos a las tolerancias establecidas en el apartado 315.

318° Los envases de madera con tapa de VEINTE (20) kilogramos o más de peso bruto serán asegurados con un alambre o banda de metal y/o plástico en cada extremo, además de los clavos necesarios para fijar la tapa.

319° En los envases de madera tipo "traypack" para manzanas y peras, sin curvatura en la parte media de la tapa, será optativo el empleo en cada extremo, de los materiales señalados precedentemente, siempre que se utilicen clavos de la medida adecuada y en cantidad suficiente para asegurar firmemente la colocación de la tapa. Estos envases deberán llevar una bandeja de pulpa moldeada ("tray") para cada una de las camadas de frutas que contengan.

320° Será optativo en los envases de cartón corrugado tipo "telescopico", asegurar la caja externa a la interna, en la parte inferior de los costados o cabezales de los mismos, mediante broches metálicos o bandas de papel engomado o material similar.

b) Envases reglamentados.

321° Nómina de los envases reglamentados:

ENVASE N° 1. Para cerezas, frutillas, guindas e higos. Medias de luz interna: largo DOSCIENTOS QUINCE MILIMETROS (215 mm); ancho CIENTO CUARENTA Y CINCO MILIMETROS (145 mm) y alto CINCUENTA MILIMETROS (50 mm). Cabezales: DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de QUINCE MILIMETROS (15 mm) de ancho por OCHO MILIMETROS (8 mm) de espesor. Cada envase contendrá un peso neto de UN (1) kilogramo.



Este envase, en número de CUATRO (4), SEIS (6), OCHO (8), o DIEZ (10) podrá colocarse superpuesto en un armazón de madera, tipo embalaje, dispuesto en DOS (2) columnas, en forma tal que evite todo desplazamiento de los mismos. También podrán acondicionarse superpuestos en número de hasta SEIS (6), asegurados convenientemente en sus extremos con alambre o flejes.

ENVASE Nº 2. Para cerezas y guindas. Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS CINCO MILIMETROS (405 mm); ancho DOSCIENTOS SESENTA MILIMETROS (260 mm) y alto OCHENTA Y CINCO MILIMETROS (85 mm). Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm) de espesor.

Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor.

Suplementos: en la parte inferior de cada extremo de la tapa, llevará UNO (1) de DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor. Dichos envases podrán acondicionarse superpuestos en número de hasta CUATRO (4), asegurados convenientemente en sus extremos con alambre o flejes, en forma tal que se evite todo desplazamiento de los mismos. El contenido de este envase será de CINCO (5) kilogramos neto.

ENVASE Nº 3. Para cerezas, ciruelas, damascos, duraznos, granadas, guindas, kakis, guayabas y olivas. Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILIMETROS (457 mm); ancho DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS MILIMETROS (292 mm) y el alto estará condicionado al sistema de empaque a utilizarse, sea éste por camada a granel, en cajitas o cubetas, pero en ningún caso podrá exceder de DOSCIENTOS DIECISEIS MILIMETROS (216 mm). Cabezales: DIECISEIS MILIMETROS (16 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor.

ENVASE Nº 4. Para cerezas, frutillas, guindas e higos. Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS y CUATROCIENTOS VEINTICINCO MILIMETROS (400 y 425 mm); ancho TRESCIENTOS NOVENTA y CUATROCIENTOS OCHO MILIMETROS (390 y 408 mm) y alto SETENTA Y OCHO MILIMETROS (78 mm). Cabezales: ONCE MILIMETROS (11 mm) de espesor.

Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, que estarán formados por tablas separadas entre sí, llevarán UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor. Este envase tendrá SEIS (6) cajitas con un peso neto de UN (1) kilogramo cada uno y de las siguientes medidas de luz interna: largo CIENTO NOVENTA Y DOS MILIMETROS (192 mm); ancho CIENTO VEINTICINCO MILIMETROS (125 mm) y alto SETENTA MILIMETROS (70 mm).

ENVASE Nº 5. (Traypack). Para ciruelas, damascos y duraznos. Para bandejas de pulpa moldeada (Tray pack). Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS DIEZ MILIMETROS (410 mm); ancho TRESCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS (350 mm) y alto CIENTO DOS, CIENTO TREINTA o CIENTO CINCUENTA Y CINCO MILIMETROS (102, 130 ó 155 mm) según el tamaño de la fruta. Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor.

ENVASE Nº 6. (Traypack). Para ciruelas, damascos y duraznos. Para bandejas de pulpa moldeada (Traypack). Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS CINCO MILIMETROS (505 mm); ancho TRESCIENTOS OCHO MILIMETROS (308 mm) y alto CIENTO DIECISEIS, CIENTO CUARENTA ó CIENTO SESENTA MILIMETROS (116, 140 ó 160 mm), según el tamaño de la fruta. Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor.

ENVASE Nº 7. (Estándar). Para granadas y membrillos. Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILIMETROS (457 mm); ancho DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS MILIMETROS (292 mm) y alto DOSCIENTOS SESENTA Y SIETE MILIMETROS (267 mm). Cabezales: DIECINUEVE MILIMETROS (19 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) DE ANCHO POR DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor. El fondo y tapa de este envase, deberá ser construido con CUATRO (4) tablas como máximo, no admitiéndose una separación entre las mismas mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm). En cuanto a sus costados, las tablas no dejarán entre sí separación alguna.

ENVASE Nº 8. (Traypack) . Para manzanas, peras y membrillos. Para bandejas de pulpa moldeada (Traypack). Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS CINCO MILIMETROS (505 mm); ancho TRESCIENTOS OCHO MILIMETROS (308 mm) y alto DOSCIENTOS NOVENTA a TRESCIENTOS DIEZ MILIMETROS (290 a 310 mm), según el tamaño de la fruta. Cabezales: de DIECINUEVE MILIMETROS (19 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor; también

podrá ser de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por VEINTE MILIMETROS (20 mm) de espesor; pero en ningún caso, de usarse la tapa invertida, podrá la altura interna del envase exceder de TRESCIENTOS DIEZ MILIMETROS (310 mm). El fondo y tapa de este envase deberá ser construido con CUATRO (4) tablas como máximo, admitiéndose una separación entre las mismas no mayor de VEINTE MILIMETROS (20 mm) . En cuanto a sus costados las tablas no dejarán entre sí separación alguna.

ENVASE N° 9. (Medio Traypack). Para manzanas, peras y membrillos: Para bandejas de pulpa moldea 1013 da (Traypack). Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS DIEZ MILIMETROS (510 mm); ancho TRESCIENTOS DIEZ MILIMETROS (310 mm) y alto CIENTO CUARENTA Y CINCO MILIMETROS (145 mm). Cabezales: DIECINUEVE MILIMETROS (19 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo llevará UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor. El fondo y tapa de este envase deberán ser construidos con CUATRO (4) tablas como máximo, no admitiéndose una separación entre las mismas mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm). En cuanto a sus costados las tablas no dejarán entre sí separación alguna.

ENVASE N° 10. (Telescópico Cell Pack). Para manzanas: de cartón corrugado, tipo "telescópico", con celdas (Cell Pack). Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS TREINTA MILIMETROS (530 mm); ancho TRESCIENTOS TREINTA MILIMETROS (330 mm) y alto TRESCIENTOS TREINTA MILIMETROS (330 mm). Este envase estará recubierto totalmente, con excepción del fondo, por otro del mismo material y tipo denominado "telescópico". En su interior, se colocarán separadores confeccionados con cartón corrugado, con el objeto de aislar las unidades entre sí. Además, llevará una hoja de cartón canaleta entre cada camada.

ENVASE N° 11. (Telescópico Traypack). Para manzanas: de cartón corrugado, tipo "telescópico", para bandejas de pulpa moldeada (Traypack) . Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS CINCO MILIMETROS (505 mm); ancho TRESCIENTOS OCHO MILIMETROS (308 mm) y alto DOSCIENTOS NOVENTA o TRESCIENTOS TREINTA MILIMETROS (290 ó 330 mm), según el tamaño de la fruta. Este envase será recubierto totalmente, con excepción del fondo, por otro del mismo material del tipo denominado "telescópico".

ENVASE N° 12. (Medio Telescópico Tray Pack). Para manzanas y peras: de cartón corrugado, tipo "telescópico" o común, para bandejas de pulpa moldeada (Traypack). Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS DIEZ MILIMETROS (510 mm); ancho TRESCIENTOS DIEZ MILIMETROS (310 mm) y alto CIENTO CUARENTA Y CINCO MILIMETROS (145 mm). El tipo "telescópico" será recubierto totalmente, con excepción del fondo, por otro del mismo material.

ENVASE N° 13. (Estándar). Para peras: Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILIMETROS (457 mm); ancho DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS MILIMETROS (292 mm) y alto DOSCIENTOS DIECISEIS MILIMETROS (216 mm). Cabezales: DIECINUEVE MILIMETROS (19 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo irá UNO (10) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor.

El fondo y tapa de este envase deberá ser construido por CUATRO (4) tablas como máximo, no admitiéndose una separación entre las mismas mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm). En cuanto a sus costados las tablas no dejarán entre sí separación alguna.

ENVASE N° 14: Para melones: Medidas de luz interna: largo NOVECIENTOS DOS MILIMETROS (902 mm); ancho CUATROCIENTOS VEINTE MILIMETROS (420 mm) y alto CIENTO SESENTA A DOSCIENTOS MILIMETROS (160 a 200 mm) según el tamaño de la fruta. Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor; en la parte interior, deberán colocarse tabiques de iguales medidas que los cabezales y de un espesor mínimo de DOCE MILIMETROS (12 mm) con la finalidad de disponer de TRES (3) o CUATRO (4) divisiones.

ENVASE N° 15. Para olivas: Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS CINCUENTA MILIMETROS (450 mm); ancho TRESCIENTOS MILIMETROS (300 mm) y alto CIENTO QUINCE MILIMETROS (115 mm). La luz interna del alto estará formada por la altura del cabezal más el suplemento de DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor que va agregado a la parte inferior de los extremos de la tapa. Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa, costados y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor. Suplementos: en la parte superior de cada extremo del fondo, podrá llevar UNO (1) de CINCO MILIMETROS (5 mm) de espesor, con la finalidad de poder agregar mayor cantidad de viruta. Tabique: podrá colocarse, en la parte media del envase, UNO (1)

de la siguiente medida: largo TRESCIENTOS MILIMETROS (300 mm); alto hasta CIENTO VEINTE MILIMETROS (120 mm) y espesor no mayor de DIEZ MILIMETROS (10 mm).

Dicho envase podrá utilizarse para el transporte por vía aérea reemplazando optativamente la tapa por una cobertura de papel celofán o polietileno, debiendo llevar en la parte superior de los cabezales, UN (1) travesaño de VEINTICINCO MILIMETROS (25 mm) de ancho por DOCE MILIMETROS (12 mm) de espesor.

ENVASE N° 16. Para uvas: Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS CINCUENTA MILIMETROS (550 mm); ancho TRESCIENTOS VEINTE MILIMETROS (320 mm) y alto CIENTO SESENTA MILIMETROS (160 mm). Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) DE ANCHO POR DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor. Tabique: en la parte media llevará UNO (1) de las mismas medidas de los cabezales.

ENVASE N° 17. (Cuyano). Para cerezas, guindas y uvas: Medidas de luz interna: largo SEISCIENTOS CINCO MILIMETROS (605 mm); ancho TRESCIENTOS CUARENTA MILIMETROS (340 mm) y alto de CIENTO CIENTO DIEZ MILIMETROS (100 a 110 mm). Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UN (1) travesaño de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor.

Tabique: en la parte media, llevará UNO (1) de las mismas medidas de los cabezales. Cuando este envase se utilice para el empaque de cerezas o guindas, contendrá OCHO (8) bolsitas de papel celofán o polietileno de un contenido neto de UN (1) kilogramo cada una.

ENVASE N° 18. (Sudafricano). Para uvas: Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS TREINTA Y CINCO MILIMETROS (435 mm) de ancho DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MILIMETROS (295 mm) y de alto CIENTO CUARENTA MILIMETROS (140 mm). Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor.

ENVASE N° 19. Para uvas: Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS DIEZ MILIMETROS (510 mm) ancho TRESCIENTOS MILIMETROS (300 mm) y alto CIENTO QUINCE MILIMETROS (115 mm). La luz interna del alto estará formada por la altura del cabezal más el suplemento de DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor, que va agregado a la parte inferior de los extremos de la tapa.

Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor. Tabique: en la parte media llevará UNO (1) de las mismas medidas de los cabezales.

ENVASE N° 20. Para uvas: Medidas de luz interna: largo DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO MILIMETROS (275 mm) ancho DOSCIENTOS OCHENTA MILIMETROS (280 mm) y alto CIENTO DIEZ MILIMETROS (110 mm). La luz interna del alto estará formada por la altura del cabezal, más el suplemento que va agregado a la parte inferior de la tapa, que es de DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor. Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor.

ENVASE N° 21. Para membrillos (uso industrial): Medidas de luz interna: largo SEISCIENTOS TREINTA Y CINCO MILIMETROS (635 mm) ancho TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MILIMETROS (375 mm) y alto DOSCIENTOS CUARENTA MILIMETROS (240 mm). Cabezales: DIECINUEVE MILIMETROS (19 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor. Tabique: podrá llevar, en su interior, UNO (1) de iguales medidas de ancho y alto que los cabezales y de un espesor mínimo de DIEZ MILIMETROS (10 mm).

ENVASE N° 22. Para melones, sandías y mamones: Medidas de luz interna: largo SETECIENTOS CINCUENTA ó SETECIENTOS SESENTA MILIMETROS (750 ó 760 mm) ancho CUATROCIENTOS VEINTE ó CUATROCIENTOS CUARENTA MILIMETROS (420 ó 440 mm) y alto CIENTO OCHENTA Y CINCO ó DOSCIENTOS MILIMETROS (185 ó 200 mm). Cabezales: DIECINUEVE MILIMETROS (19 mm). de espesor. travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por DIEZ (10) MILIMETROS de espesor. Tabiques: en la parte interior, podrán colocarse UNO (1) ó DOS (2) tabiques de las mismas medidas de ancho y alto de los cabezales y de un mínimo de DOCE MILIMETROS (12 mm) de espesor, con la finalidad de dividir el envase en DOS (2) o TRES (3) partes iguales.

ENVASE N° 23. Para paltas, Chirimoyas y Mangos: Medidas de luz interna: largo CUATROCIENTOS MILIMETROS (400 mm) ancho TRESCIENTOS SESENTA MILIMETROS (360 mm) y alto optativo, no pudiendo colocarse en este envase más de una camada de fruta. Cabezales: CATORCE MILIMETROS (14 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor.

ENVASE N° 24. (Telescópico). Para uvas (vía aérea): De cartón corrugado, sin medidas determinadas. Su peso neto mínimo será de CUATRO (4) kilogramos y no podrá exceder de CINCO (5) kilogramos. Este envase será recubierto totalmente, con excepción del fondo por otro del mismo material, del tipo denominado "telescópico", y en su interior podrá llevar compartimientos, cuyo número no deberá exceder de DIEZ (10).

ENVASE N° 25. Para Ananáes: Medidas de luz interna: largo SEISCIENTOS OCHENTA MILIMETROS (680 mm) ancho CUATROCIENTOS VEINTE MILIMETROS (420 mm) y alto DOSCIENTOS OCHENTA MILIMETROS (280 mm). Cabezales: QUINCE MILIMETROS (15 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá UNO (1) de VEINTE MILIMETROS (20 mm) de ancho por DIEZ MILIMETROS (10 mm) de espesor. Tabiques: en la parte interior podrán colocarse tabiques separadores de madera de DOCE MILIMETROS (12 mm) de espesor, con la finalidad de colocar UNA (1) ó DOS (2) frutas en cada compartimiento.

ENVASE N° 26. Para ananáes (en cartón corrugado): Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS SESENTA Y CINCO MILIMETROS (565 mm) ancho CUATROCIENTOS VEINTE MILIMETROS (420 mm) y alto CIENTO CUARENTA MILIMETROS (140 mm). Tabiques: en la parte interior podrán colocarse tabiques separadores de cartón con la finalidad de colocar UNA (1) ó DOS (2) frutas en cada compartimiento.

ENVASE N° 27. Para bananas (en cartón corrugado): Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS MILIMETROS (500 mm) ancho TRESCIENTOS SETENTA MILIMETROS (370 mm) y alto DOSCIENTOS TREINTA MILIMETROS (230 mm).

ENVASE N° 28. Para bananas (en madera aserrada, laminada o en tableros, u otro material similar adecuado). Medidas de luz interna: largo QUINIENTOS CINCUENTA MILIMETROS (550 mm) ancho TRESCIENTOS DIEZ MILIMETROS (310 mm) y alto DOSCIENTOS CUARENTA MILIMETROS (240 mm). A modo de tapa llevará en la parte media UNA (1) tabla del mismo material.

## **CAPITULO XXXVIII**

### **ACLARACION DE TERMINOS**

a) De calidad.

322° (1) MADUREZ APROPIADA: Se considera que una fruta ha alcanzado la madurez apropiada para su cosecha y empaque, cuando en su evolución ha llegado a un punto tal que puede ser separada de la planta sin que luego experimente deterioros durante su transporte y almacenaje, y asegure la normal terminación del proceso de maduración. El concepto de madurez apropiada debe entenderse como equivalente al de "madurez comercial".

(2) BIEN DESARROLLADA: Es la fruta que ha alcanzado el tamaño mínimo para su comercialización, aunque no haya adquirido el máximo desarrollo.

(3) BIEN FORMADA: Es la fruta que presenta la forma característica de la variedad, pudiendo ofrecer pequeñas desviaciones por crecimiento desigual o leves achatamientos. A los efectos de aplicación se adoptará el criterio de admitir dichas desviaciones y achatamientos en forma creciente y progresiva según los grados de selección. (4) SANA: Significa que la fruta no presenta enfermedades o afecciones de origen parasitario, infeccioso o fisiogénico.

(5) SECA: Es la fruta que no se cosechó húmeda por lluvia, niebla, rocío, etc., y que, ya recolectada se la preservó de dichos inconvenientes hasta el momento del empaque.

(6) LIMPIA: Es la fruta en buen estado de higiene, libre de tierra u otro residuo adherido.

(7) CON PEDUNCULO: Se refiere a la fruta que, cosechada a mano o con instrumento adecuado, conserva su pedúnculo, pudiendo carecer del mismo, según lo determinado en cada especie y cuando su separación no ha ocasionado desgarramiento de la piel.

(8) **TAMÑO UNIFORME:** Significa que la fruta contenida en un mismo envase presenta un tamaño similar.

(9) **CALIZ ADHERIDO:** Significa que la fruta fue cosechada separándola de la planta en forma tal que conserva los sépalos del cáliz y el pedúnculo cortado a ras del mismo. (10) **COLOR:** Se refiere a la coloración típica que adquiere la fruta de una determinada variedad, cuando ha alcanzado su madurez apropiada o "madurez comercial" y se refiere tanto al color fundamental o de fondo, como el superpuesto que presentan los frutos de algunas especies.

(11) **FIRME:** Significa que la fruta no es blanda, marchita, fofa o flácida.

(12) **COLOR TÍPICO DE LA VARIEDAD:** remitirse a los términos de la aclaración del punto (10).

(13) **PLENAMENTE DESARROLLADA:** Significa que la fruta ha adquirido el desarrollo máximo para la variedad, en la zona de su producción, cuando la misma ha alcanzado la madurez apropiada.

(14) **RACIMOS ENTEROS:** Se trata de racimos a los cuales no se les ha efectuado supresiones importantes que impliquen cortes de las ramificaciones principales del raquis, ni se les ha eliminado granos en cantidad excesiva.

(15) **GRANOS TURGENTES:** Se entiende que un racimo tiene granos turgentes, cuando estos no presentan signo alguno de marchitamiento, flaccidez o arrugamientos de la piel.

(16) **GRANOS DE TAMAÑO UNIFORME:** Significa que los racimos contenidos en un mismo envase presentan granos de tamaño uniforme.

(17) **CORONA:** Conjunto de brácteas foliáceas, de tamaño variable según la variedad que nacen de la parte superior del fruto del ananá.

(18) **HIJUELOS O BROTES:** (en ananáes): son las ramificaciones que se presentan adosadas a la base del fruto.

(19) **BRÁCTEA:** Hoja modificada que protege el fruto.

(20) **REGIMEN O CACHO:** (en banana): Conjunto de frutos de un racimo o inflorescencia del banano.

(21) **MANO O PENCA:** (en banana): Grupo de frutas unidas a un mismo pedúnculo sobre el eje de la inflorescencia.

(22) **DEDOS:** (en banana): Cada uno de los frutos que componen una mano.

(23) **MADURADAS:** (en bananas): Sometidas al proceso de maduración o climatización luego de ser cosechadas.

#### b) De defectos

323° (1) **MANCHAS:** Son las alteraciones de la coloración normal de la piel (epicarpio) de la fruta, debidas a causas o agentes diversos. Pueden ser: alargadas cuando la longitud supera ampliamente el ancho; de superficie cuando la longitud y el ancho son más o menos similares. No serán consideradas como manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades del cáliz y pedúnculo, siempre que no excedan de su límite.

(2) **LESIONES DE DISTINTO ORIGEN:** Se aplica a los daños que se presentan en la fruta, sean estos de origen mecánico o bien producidos por insectos (bicho de cesto, eulia, carpocapsa, etc.), enfermedades, granizo y otros agentes.

(3) **ENFERMEDADES:** Tal como se aclara en el apartado 322 punto (4), significa que la fruta no debe presentar enfermedades o afecciones de origen parasitario, infeccioso o fisiogénico.

(4) **PODREDUMBRE:** Es la fruta que se encuentra en estado de descomposición parcial o total.

(5) **HERIDAS:** Son lastimaduras sin cicatrizar, de origen mecánico, que al par de interesar la piel (epicarpio), afectan la pulpa (mesocarpio). (6) **LESIONES PRODUCIDAS POR INSECTOS U OTRAS CAUSAS:** Tal como se aclara en el punto (2), se trata de daños que se observan sobre la fruta, sean éstos de origen físico mecánico o bien producido por insectos (bicho de cesto, eulia, carpocapsa, etc.), enfermedades, granizo u otros agentes.

(7) **MACHUCAMIENTOS:** Refiérese a los daños que se producen en la fruta bajo la forma de depresiones más o menos pronunciadas, debidas a deficiencias en el embalaje, o bien, por el inadecuado trato que han sufrido los envases en los distintos manipuleos, o bien, como consecuencia del tratamiento durante la cosecha, transporte, selección y empaque.

(8) **ALTERACIONES INTERNAS:** Se refiere a las afecciones de distinto origen que se producen en la fruta, tales como corazón mohoso, corazón acuoso, escaldaduras, decaimiento interno, congelamiento, etc.

(9) "BITTERPIT": En su condición de alteración de origen fisiogénico y de acuerdo con la aclaración del apartado 322 punto (4) sólo podrá admitirse en el porcentaje fijado para cada especie y grado siempre que no afecte la conservación de la fruta.

(10) GRANOS SUELTOS: Se refiere tanto a los granos que pudieran encontrarse sueltos en el interior de los envases, salvo los que se desprenden normalmente al efectuar el empaque, como aquellos que se separan con facilidad al ser sometidos los racimos a un ligero sacudimiento.

(11) RAQUIS SECO: Se refiere a los racimos que ofrecen alteraciones en el color normal del raquis o signo evidente de marchitamiento, como consecuencia de factores de distinto origen.

(12) GRANIZO: Consiste en el daño que se presenta en la fruta con el típico "hundimiento" provocado por el "golpe de piedra" siempre que no presente lesión abierta sin cicatrizar (no suberificada).

c) Otros

324º (1) DESCARTE: Se considera fruta de descarte, la sobrante de una partida limpia, clasificada y tamañada que presenta defectos de forma, color, tamaño, estado de madurez, lesiones, manchas, plagas y/o enfermedades, etc. en una intensidad tal que al superar las tolerancias admitidas no permite su inclusión en ninguno de los grados de selección previstos para la especie, haciéndola inapto para su consumo al estado fresco.

(2) FRUTA NO EXPORTABLE: Se denomina así a los sobrantes de las partidas de frutas que fueron sometidas a la selección reglamentaria para exportación y eliminado su descarte. Tales sobrantes pueden ser remitidos por un empacador a otro de la zona, habilitado exclusivamente para procesar fruta de mercado interno, y ser seleccionados únicamente dentro de los grados COMUN y ECONOMICO.

(3) FRUTA EMPACADA: Se considera con esta denominación a las frutas limpias, tratadas o no con aditivos, clasificadas según grados de selección y tamaños, empacadas de acuerdo con el sistema de "empaque americano", en número igual de unidades por camadas alternadas, e identificadas para su posterior expedición y comercialización.

(4) FRUTA ENVASADA A GRANEL: Se considera con esta denominación a las frutas limpias, tratadas o no con aditivos, clasificadas según grados de selección y tamaños, empacadas e identificadas, pero que se colocan en los envases, sin presentar el sistema de "empaque americano" (en camadas alternadas con igual número de unidades).

(5) FRUTA A GRANEL: Se entiende con esta denominación a las frutas sin limpiar, ni seleccionar, sin tamañar, ni identificar, es decir que se encuentre tal como se recolectan de la planta y que se transportan en cualquier tipo de envase o "container" apropiado hasta los lugares o locales de empaque, para proceder a su acondicionamiento, previo a la expedición para su comercialización.

(6) FRUTA DEL SUELO: Se refiere a la fruta que se desprendió naturalmente de la planta y cae al suelo, lo cual le produce deficiencias o alteraciones tales que invalidan su calidad. Tales deficiencias pueden resumirse entre otras: machucamiento, podredumbre incipiente o avanzada, pedúnculo seco y quebradizo, falta de turgencia, lesiones producidas por hierbas, pájaros u otros agentes y presencia de tierra adherida.

## **CAPÍTULO XXXIX**

### **DE LOS ORGANISMOS DE APLICACION E INTERPRETACION Y SUS FACULTADES**

a) Organismos y agentes de aplicación.

325º A los siguientes organismos dependientes de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACIÓN Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, les corresponderá la aplicación e interpretación de las normas contenidas en la presente reglamentación:

I SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL.

a) Departamento de Fiscalización Fitosanitaria. Todo lo referente a la fiscalización de la producción de las distintas especies y variedades de frutas en el aspecto fitosanitario.

b) Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales. Todo lo referente a la inspección y certificación, en los puertos o lugares de embarque, de las partidas de frutas frescas que se destinen a la exportación.

## **II SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA.**

a) Departamento de Frutas y Hortalizas. Todo lo referente al registro de empaques, frigoríficos, habilitación de lugares o locales de empaque; autorización de cosecha; inspección en los lugares o locales de empaque, frigoríficos, depósitos, estaciones ferroviarias, mercados de concentración o todo otro sitio en donde se acondicionen, acopien o comercialicen frutas frescas.

326° Los organismos citados en el apartado anterior, y en la esfera que cada uno le compete, podrán realizar todas las inspecciones y controles que estimen conveniente, tanto de las plantaciones, como de partidas de frutas que se destinen a la exportación y al mercado interno en los lugares o locales de empaque, puertos o lugares de embarque, frigoríficos, depósitos, estaciones ferroviarias, rutas camineras, mercados de concentración, o todo otro lugar que estimen necesario.

327° Las Delegaciones Agrícolas correspondientes a las distintas zonas productoras de frutas del país, dependientes de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, serán los agentes directos en sus zonas de influencia, de la aplicación e interpretación de las normas contenidas en esta reglamentación.

328° El Director Nacional de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, los Directores Generales de los Servicios Nacionales de: SANIDAD VEGETAL y de FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, juntamente con los agentes profesionales ingenieros agrónomos que designen debidamente identificados con credenciales, serán las personas habilitadas para ejercer las facultades que establece el artículo 11 del Decreto Ley N° 9.244 de fecha 10 de octubre de 1963.

b) Facultades ordinarias.

329° El SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), cuando el mejor comercio de la fruta así lo requiera, o a solicitud de los interesados, está autorizado a reglamentar nuevos materiales, envases y sistemas de empaque para las especies contempladas en la presente reglamentación, como asimismo dejar sin efecto dichas autorizaciones. Además, el mencionado organismo está autorizado a reglamentar los grados de selección, materiales, envases y sistema de empaque, para las especies no consideradas en la presente reglamentación.

330° El SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), está autorizado a reglamentar todos los aspectos concernientes a la comercialización de aquellas variedades de frutas que se destinen exclusivamente al uso culinario familiar. Asimismo queda autorizado a reglamentar las condiciones mínimas que deberán cumplir las frutas destinadas a la industria, para el mercado interno o la exportación.

331° El SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA (Departamento de Frutas y Hortalizas), está autorizado a reglamentar las características y modalidades del transporte y enfriamiento, en aquellas especies en que tal aspecto no ha sido contemplado en la presente reglamentación.

332° Las autorizaciones de cosecha de las especies y variedades que correspondiese ser calendariadas anticipadamente, serán establecidas únicamente por el SERVICIO NACIONAL DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, (Departamento de Frutas y Hortalizas), de acuerdo a las informaciones técnicas convencionales, obtenidas y remitidas por las Delegaciones Agrícolas de las distintas zonas productoras. Las autorizaciones de cosecha no calendariadas anticipadamente, serán otorgadas directamente por las Delegaciones Agrícolas correspondientes a las distintas zonas productoras.

333° Los organismos citados en el apartado 326° y dentro de la esfera que a cada uno le compete, diagramarán, prepararán e imprimirán los facsímiles de los distintos formularios, planillas, características de las leyendas y sellos identificatorios, etc., necesarios para cumplimentar todos los aspectos administrativos y técnicos, consecuentes de la aplicación de las normas contenidas en la presente reglamentación.

c) Facultades extraordinarias.

334° Cuando circunstancias o situaciones imprevistas excepcionales, justificaren plenamente la adopción de medias urgentes en salvaguardia de legítimos intereses frutícolas y que propugnen la

agilización del proceso comercializador, siempre que en ello no estén comprometidas las condiciones de calidad, sanidad y conservación de las frutas, el Director Nacional de la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, está autorizado a disponer, ad-referéndum, de la Superioridad, las medidas que estime más adecuadas, aunque las mismas se aparten de las normas reglamentarias contenidas en la presente reglamentación.

335º Con el fin de evitar una diversa interpretación en los alcances de la o las medidas a disponer, la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, dictará una disposición, en la cual se puntualizarán en los considerandos la o las circunstancias que motivan la adopción de medias extraordinarias. En su parte dispositiva, se precisarán las medidas a tomar, sus determinados y estrictos alcances, y el tiempo de su vigencia si así correspondiese.



## **RESOLUCION N° 1352/67**

**Buenos Aires, 14 de noviembre de 1967**

### **Frutas secas destinadas al mercado interno y a la exportación**

VISTO este expediente N° 27.188/67 en el cual la Dirección General de Producción y Fomento Agrícola eleva para su aprobación la reglamentación del Decreto Ley N° 9.244/63, en la referente a frutas secas destinadas al mercado interno y a la exportación, y CONSIDERANDO:

Que el Decreto Ley N° 9.244/63 establece que la producción, tipificación, empaque, identificación y certificación de la calidad y sanidad frutícola, deberá ajustarse a las reglamentaciones que dicte esta Secretaría de Estado.

Que a los efectos de un mejor ordenamiento de las actividades mencionadas, ya se ha elaborado la parte relativa a frutas frescas y desecadas, faltando la reglamentación correspondiente a frutas secas. Que es conveniente agrupar en un solo cuerpo, algunas disposiciones aisladas que contemplan ciertos requisitos para las frutas secas, y agregar la tipificación de estas frutas cuya producción ha alcanzado un volumen significativo. Por todo ello, conforme a lo dispuesto en el artículo 1° del Decreto Ley N° 9.244/63, y lo aconsejado por el Tribunal de Frutas, EL SECRETARIO DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA RESUELVE:

1°. Aprobar, como reglamentación del Decreto Ley N° 9.244/63, en lo referente a frutas secas destinadas al mercado interno y a la exportación el texto anexo, compuesto de 20 capítulos con 113 apartados, que forma parte integrante de la presente resolución.

2°. Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y vuelva a la Dirección General de Producción y Fomento Agrícola.

Rafael García Mata

Secretario de Estado.

## **ANEXO FRUTA SECA**

### **CAPITULO I DE LOS REGISTROS DE INSCRIPCION**

1°. La Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, por intermedio de los organismos que para cada caso se indica, abrirá los Registros que más adelante se determinan.

2°. Las personas o entidades obligadas por los Registros que se mencionan en la presente reglamentación, no podrán desarrollar sus actividades sin la previa aprobación de las respectivas solicitudes de inscripción, a cuyo efecto el organismo competente otorgará un comprobante como constancia de haber cumplido dicho requisito.

3°. Deberán inscribirse obligatoriamente las personas o entidades que se dediquen a las actividades que se mencionan, llenando a tal efecto las solicitudes de inscripción, en formularios que serán provistos por el organismo competente, consignando en los mismos toda la información requerida o cualquiera otra complementaria, con carácter de declaración jurada y agregando la documentación que para cada caso especial se indica:

a) la producción de más de quinientos (500) kilogramos anuales de frutas secas (Registro a cargo de la Dirección de Frutas y Hortalizas).

Nombre de la firma o razón social

Domicilio legal de la misma

Dirección Postal

Ubicación de la o las plantaciones

Especies que produce

Número de plantas que posee, por especie

Sistema de plantación (distancia entre plantas)

Producción anual en kilogramos obtenida en los últimos tres años.

b) Al empaque de frutas secas, propias o ajenas, destinadas al mercado interno y/o a la exportación (Registro a cargo de la Dirección de Frutas y Hortalizas).

Nombre de la firma o razón social

Copia del contrato social o estatutos, debidamente autenticada

Domicilio legal de la misma

Dirección postal

Ubicación del o de los locales de empaque, indicando si son propios o arrendados

Maquinarias y/o instalaciones que posee

Especies que empaca

Antigüedad en el ramo, continuada o alternada

Volumen de frutas secas que procesó, por especie, en el último trienio (en kilogramos).

Número de inscripción en la Dirección General Impositiva

Número de inscripción en la Caja de Previsión que corresponda.

c) Al acopio de frutas secas, dentro de la misma provincia productora

(Registro a cargo de la Dirección de Frutas y Hortalizas).

Nombre de la firma o razón social

Copia del contrato social o estatutos, debidamente autenticada

Domicilio legal de la misma

Dirección postal

Ubicación del o de los locales de acopio, indicando si son propios o arrendados

Especies que acopia

Antigüedad en el ramo, continuada o alternada

Volumen de frutas secas que acopió, por especie, en el último trienio (en kilogramos)

Número de inscripción en la Dirección General Impositiva.

Número de inscripción en la Caja de Previsión que corresponda.

d) Al fraccionamiento de frutas secas, propias o por cuenta ajena destinadas al mercado interno y/o a la exportación (Registro a cargo de la Dirección de Frutas y Hortalizas).

Nombre de la firma o razón social

Copia del contrato social o estatutos, debidamente autenticada

Domicilio legal de la misma

Dirección postal

Ubicación del o de los locales de fraccionamiento, indicando si son propios o arrendados

Maquinarias y/o instalaciones que posee

Especies que fracciona.

Antigüedad en el ramo, continuada o alternada

Volumen de frutas secas que fraccionó, por especie, en el último trienio (en kilogramos)

Número de inscripción en la Dirección General Impositiva

Número de inscripción en la Caja de Previsión que corresponda.

e) A la industrialización de frutas secas (Registros a cargo de la Dirección de Frutas y Hortalizas).

Nombre de la firma o razón social

Copia del contrato social o estatutos, debidamente autenticada

Domicilio legal de la misma

Dirección postal

Ubicación de la o de las plantas de elaboración, indicando si son propias o arrendadas

Especies que procesa

Antigüedad en el ramo, continuada o alternada

Volumen de frutas secas que industrializó, por especie, en el último trienio (en kilogramos)

Número de inscripción en la Dirección General Impositiva

Número de inscripción en la Caja de Previsión que corresponda.

f) A la exportación de frutas secas, propias y/o por cuenta ajena (Registro a cargo de la Dirección de Lucha contra las Plagas).

Nombre de la firma o razón social

Copia del contrato social o estatutos, debidamente autenticada

Domicilio legal de la misma

Dirección postal

Puertos o estaciones de embarque por donde habitualmente opera

Antigüedad en el ramo, continuada o alternada

Volumen de las frutas secas que exportó, por especie, en el último trienio (en kilogramos)

Indicar si tiene sucursales o filiales en los mercados exteriores y en qué países o ciudades

Número de inscripción en la Dirección General Impositiva

Número de inscripción en la Caja de Previsión que corresponda

Número de inscripción en la Dirección Nacional de Aduanas.

g) Al despacho aduanero de frutas secas (Registro a cargo de la Dirección de Lucha contra las plagas).

Nombre de la firma o razón social

Copia del contrato social o estatutos, debidamente autenticada

Domicilio legal de la misma

Dirección postal

Aduanas por donde opera habitualmente

Antigüedad en la actividad, continuada o alternada

Volumen de los despachos de frutas secas que realizó, por especie, en el último trienio (en kilogramos)

Número de inscripción en la Dirección General Impositiva

Número de inscripción en la Caja de Previsión que corresponda

Número de inscripción en la Dirección Nacional de Aduanas.

h) Al estibaje de frutas secas en puertos y/o estaciones de embarque para la exportación (Registro a cargo de la Dirección de Lucha contra las Plagas).

Nombre de la firma o razón social

Copia del contrato social o estatutos, debidamente autenticada

Domicilio legal de la misma

Dirección postal

Puertos o estaciones de embarque por donde habitualmente opera

Antigüedad en la actividad, continuada o alternada

Volumen promedio de las cargas anuales de frutas secas

Número de inscripción en la Dirección General Impositiva.

Número de inscripción en la Caja de Previsión que corresponda.

Número de inscripción en el Registro de la Prefectura Nacional Marítima.

4°. Las personas o entidades que se inscriban en cualquiera de los Registros ratificarán o rectificarán su inscripción, cuando la Dirección General de Producción y Fomento Agrícola (Dirección de Frutos y Hortalizas) así lo requiera. Asimismo, quedan obligados a comunicar a los organismos correspondientes cualquier cambio que se opere en los datos que hubieran suministrado con motivo de la inscripción.

## **CAPITULO II**

### **DE LA FRUTA**

5°. Toda la fruta seca de producción nacional que se destine al mercado interno a la exportación deberá ser clasificada, envasada, empacada e identificada en la forma y condiciones que se establecen en la presente Reglamentación.

6°. Entiéndese por fruta seca aquella que proviene de árboles frutales y que, una vez madura, presenta un grado de deshidratación natural que permite conservarla sin necesidad de una preparación especial.

7°. Antes del empaque, las frutas secas podrán ser sometidas a tratamientos especiales que mejoran su aspecto, conservación y/o calidad, para lo cual previamente deberá solicitarse ante la Dirección General de Producción y Fomento Agrícola (Dirección de Frutas y Hortalizas), la autorización del uso del producto y procedimiento a emplearse.

8°. La fruta seca que haya salido de la provincia productora, sin estar acondicionada en un todo de acuerdo con las disposiciones vigentes, deberá ser puesta en las condiciones que se reglamentan, pudiendo efectuarse ello en el lugar donde se encuentre la mercadería, independiente de las penalidades que le correspondan al infractor.

9°. La fruta seca que con posterioridad al empaque se encuentre afectada por plagas, enfermedades, falta de higiene o presente un desmejoramiento general, será intervenida a los efectos de su reacondicionamiento, siempre que no esté en contravención a disposiciones bromatológicas e independientemente de las penalidades que pudieran corresponderle al infractor, en el caso de haberse transgredido disposiciones de esta reglamentación.

10. Todo proceso de acondicionamiento o reacondicionamiento fuera de la provincia productora, deberá ser solicitada por el interesado ante la Dirección General de Producción y Fomento Agrícola (Dirección de Frutas y Hortalizas), quien podrá autorizar el tratamiento pedido, debiendo indicarse en la solicitud: cantidad de bultos y kilogramos, discriminados por especie, grado de selección, tipo de fruta, proceso a que será sometida, lugar donde se realizará la operación y todo otro dato que le sea requerido. En estos casos, se podrá exceptuar al empacador o fraccionador circunstancial, de cumplir con los requisitos de inscripción que se establecen en el apartado 3°.

11°. Queda prohibida la mezcla de frutas de diferentes cosechas y de distintas procedencias (provincias).

## **CAPITULO III**

### **DE LOS LOCALES DE EMPAQUE, ACOPIO Y FRACCIONAMIENTO**

12°. Los empacadores y fraccionadores de frutas secas deberán declarar anualmente, ante la Dirección General de Producción y Fomento Agrícola (Dirección de Frutas y Hortalizas), en formularios que se les proveerá a tal efecto, la ubicación de los locales donde realizarán las tareas de empaque y fraccionamiento, con el fin de asignarles un número de orden.

13°. La declaración a que se refiere el apartado anterior, deberá efectuarse por lo menos con Cuarenta y Ocho (48) horas antes de la iniciación de las tareas de empaque o fraccionamiento, sin cuyo requisito no podrán iniciar sus actividades del año.

14°. La fruta se empacará, acopiará y/o fraccionará en locales o lugares cubiertos y secos, que deberán reunir condiciones adecuadas de espacio, higiene y ventilación. Deberán encontrarse alejados de caballerizas, porquerizas, gallineros, etc., no pudiendo almacenarse en el mismo local otros productos que transmitan olor o sabor a la fruta seca.

15°. Antes de emplear los locales o lugares a que se refiere el apartado anterior, deberá procederse anualmente a la desinfectación de los mismos y sus instalaciones. La Dirección General de Sanidad Vegetal (Dirección de Lucha contra la Plagas) tendrá a su cargo el contralor de dicha operación pudiendo ordenar desinfectaciones posteriores cuando lo estime conveniente. De ello, extenderá la debida constancia.

16°. Al solicitar cada año el número de galpón o local de empaque o fraccionamiento, los interesados deberán acompañar y presentar la siguiente documentación:

a) Entregarán una nota indicando los rótulos que utilizarán para identificar la mercadería destinada al mercado interno y/o a la exportación, agregando tres ejemplares de cada uno de ellos. Los rótulos que se incorporen con posterioridad, deberán hacerlo conocer por escrito en la misma forma, como mínimo Setenta y Dos (72) horas antes de su empleo. En los años sucesivos deberán rectificar y/o ratificar por escrito, si continuarán utilizando los mismos rótulos.

b) Exhibirán el comprobante de estar inscriptos en los Registros que establece el Capítulo I.

c) Deberán presentar la constancia de tener habilitado sanitariamente el local o lugar de empaque o fraccionamiento.

d) Presentarán para su oficialización, un libro de inspección por cada lugar o local de empaque o fraccionamiento.

e) Los empacadores, además, deberán presentar el comprobante que los acredite estar al día con el pago de aranceles de fruta seca.

17°. El libro de inspección a que se refiere el apartado anterior, inciso d), estará compuesto por hojas en duplicado y deberá ser entregado al funcionario toda vez que le sea requerido, y la firma interesada será responsable de su custodia. En dicho libro, los funcionarios o inspectores acreditados, dejarán constancia en cada visita que realicen, de las observaciones que estimen convenientes. El duplicado de la observación efectuada será retirado por el funcionario actuante y entregado a la oficina de la cual dependa.

18°. El número de orden asignado a los locales de empaque o fraccionamiento, tendrá carácter permanente y sólo caducará en el caso de que no reitere su pedido durante dos años consecutivos.

## **CAPITULO IV**

### **DE LA IDENTIFICACION DE LA MERCADERIA**

19°. Para la debida identificación de la mercadería, será obligatorio consignar en un solo frente del envase y en caracteres claramente legibles e indelebles, las siguientes especificaciones:

a) Especie

b) Grado de selección

c) Nombre de la variedad (optativo)

d) La provincia donde haya sido producida la fruta seca, siendo optativo consignar la localidad y/o departamento.

e) Peso neto

f) La expresión «INDUSTRIA ARGENTINA», en letras no inferiores a cuatro milímetros de altura.

g) Nombre del productor, empacador, fraccionador o exportador, el que debe encontrarse inscripto en el Registro respectivo que establece el Capítulo I

h) Tipo y tamaño, según lo determinado para cada especie en esta reglamentación.

i) Año de cosecha.

j) Será optativo consignar la marca

20°. Las leyendas indicadas en el apartado anterior, podrán estamparse directamente sobre el envase o bien en rótulo o etiqueta adherida, pudiendo complementarse entre ambas. En el caso de bolsas, en que no se use la impresión directa o rótulos, deberá colocarse en la boca de cierre, una etiqueta con aro metálico en el cual se estamparán las denominaciones indicadas. Todas las leyendas deberán ser expresadas en castellano, pudiendo colocarse al lado de las mismas las traducciones a otros idiomas.

21°. Queda prohibido consignar leyendas o expresiones que induzcan a error o confusión con las 445 expresamente determinadas en este capítulo.

22°. Con el objeto de identificar la fruta preparada en condiciones de exportación, las firmas empacadoras y fraccionadoras deberán estampar en cada envase un sello especial, denominado sello clave, que contendrá las siguientes leyendas: «DECRETO LEY N° 9.244/63 FRUTA SECA y la

clave, constituida por la fecha de empaque (mes y año) y el número de local o lugar de empaque o fraccionamiento», otorgado por la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas).

Art. 23°. Derogado.

23°. Además llevarán el sello establecido por la Resolución N° 956/61 de la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, el que deberá contener la siguiente leyenda: «SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA DE LA NACION DECRETO N° 9.817/64 ARANCEL A PAGAR CUENTA N°.....». El número de la cuenta corresponderá al de la inscripción del emparador en el Registro respectivo. El facsímil de este sello será entregado por la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas)..

24°. Los sellos que se establecen en los apartados 22° y 23°, cuando se trate de envases menores de 5 kilogramos de contenido neto, podrán ser aplicados en el envase mayor que los contenga.

25°. Los rótulos que se utilicen en los envases, deberán ser previamente aprobados por la SECRETARIA DE ESTADO DE INDUSTRIA Y COMERCIO (Departamento de Identificación de Mercaderías).

26°. Solamente en circunstancias especiales y previa autorización de la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), se permitirán envases con rótulos superpuestos o sustitución de los mismos, como también reemplazos de cualquiera de los sellos reglamentados, mediante raspaduras o el empleo de sustancias químicas.

27°. Únicamente en la mercadería que sea destinada a la exportación, podrá colocarse al lado del grado de selección en castellano, la indicación equivalente que se utilice en el país de destino de acuerdo con la calidad de la fruta seca, siempre bajo la responsabilidad del emparador, fraccionador o exportador.

28°. Los envases que se utilicen para acondicionar en ellos otros de menor contenido neto, deberán llevar todas las leyendas especificadas en el apartado 19° (incisos a, b, d, f, g, i) y además el número y peso individual de las unidades contenidas.

## **CAPITULO V**

### **DEL EMPAQUE**

29°. Las firmas empacadoras serán responsables de las condiciones de empaque, envasado, selección de la fruta e identificación de la mercadería.

30°. El empaque de las frutas secas se realizará únicamente en las Provincias donde hayan sido producidas, no pudiendo transportarse fuera de las mismas en otras condiciones, salvo cuando se la destine a «Uso Industrial», en cuyo caso deberá cumplir con los requisitos que se establecen.

31°. Cuando se libre al comercio para su venta al consumidor, dentro de las provincias productoras, también se exigirá que la fruta seca se encuentre empacada en las condiciones que se establecen en esta Reglamentación.

## **CAPITULO VI**

### **DEL EMPAQUE MIXTO**

32°. Autorízase a incluir en un mismo envase, dos o más especies de las contempladas en la presente reglamentación, debiendo responder a igual grado de selección y año de cosecha.

33°. Igualmente se podrá incluir en un mismo envase, frutas secas, desecadas y/o confituras, las que deberán ajustarse a las siguientes condiciones:

a) Cuando se incluya una sola especie de fruta seca, la misma deberá ajustarse a las disposiciones que establece la presente Reglamentación;

b) Cuando el envase contenga dos o mas especies de frutas secas, las mismas deberán responder a las condiciones establecidas en el apartado anterior;

c) Las frutas desecadas que se incluyan, deberán ajustarse en un todo a las disposiciones establecidas en el Capítulo VI (Empaque Mixto), de la Resolución N° 88 del 16 de febrero de 1965, reglamentaria del Decreto Ley n° 9.244/63.

34°. El rotulado deberá llevar en un solo frente, todas las inscripciones correspondientes a cada una de las especies de frutas secas que contenga, incluso el peso neto parcial, pudiendo ir estampadas una sola vez las leyendas comunes a todas las frutas desecadas que deberán llevar las leyendas establecidas en el Capítulo VI (Empaque Mixto), de la Resolución n° 88 del 16 de febrero de 1965, reglamentaria del Decreto Ley N° 9.244/63. En cuanto a las confituras, deberá indicarse su denominación comercial y peso neto parcial. Llevará, además del peso neto total, la expresión «EMPAQUE MIXTO DE FRUTAS SECAS», con el agregado de «Y DESECADAS», «Y CONFITURAS», según corresponda. CAPITULO VII DEL FRACCIONAMIENTO.

35°. Autorízase el fraccionamiento, a envases menores, de la fruta seca que se encuentre empacada en las condiciones que establece la presente reglamentación.

36°. Las firmas fraccionadoras serán responsables de las condiciones de empaque, envasado, selección de la fruta e identificación de la mercadería que fraccionen.

37°. Los fraccionadores quedan obligados a destruir o eliminar las leyendas del envase originario, una vez desocupados los mismos.

38°. Los envases deberán ser identificados de acuerdo con lo que se establece en esta reglamentación, debiendo consignar además la expresión «FRACCIONADO 446 POR.....» y a continuación el número que le correspondió en el Registro respectivo (apartado 3°, inciso d).

## **CAPITULO VIII**

### **DEL USO INDUSTRIAL**

39°. LA DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) podrá autorizar el transporte, fuera de la provincia, de frutas secas «PARA USO INDUSTRIAL», quedando la misma eximida de cumplir con los requisitos que se establecen en esta reglamentación, siempre que la industria a la cual se destinen, efectúe la transformación total del producto en otro que haya perdido las características originarias.

40°. Únicamente podrán hacer uso de la franquicia que se establece en el apartado anterior, cualquiera de las personas o entidades inscriptas conforme lo establecido en el apartado 39, incisos a), b), c), d), e), y f) y siempre que el destinatario sea un industrializador, también inscripto (apartado 30, inciso e).

41°. Los interesados en despachar frutas secas «PARA USO INDUSTRIAL» deberán solicitar a la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), una «guía de libre tránsito», la que se entregará por triplicado, debiendo el remitente hacer llegar el original a la planta industrializadora que tendrá a su cargo la elaboración de la fruta seca; el duplicado lo entregará a la empresa transportadora y el triplicado quedará en su poder.

42°. Para la obtención de la «GUÍA DE LIBRE TRANSITO», los interesados deberán presentar una solicitud, con carácter de declaración jurada, debiendo consignar los siguientes datos: nombre y apellido del remitente y su domicilio, nombre y apellido del destinatario y su domicilio, especie y tipo, cantidad de bultos y kilogramos, industria a la que será destinada y estación o lugar de embarque y destino. Además deberá comprometerse a comunicar, dentro de las Veinticuatro (24) horas del despacho, el número del vagón y/o camión por el cual se hizo el transporte.

43°. Durante el transporte, y hasta la total transformación de la fruta seca, la misma tendrá el carácter de intervenida, siendo responsables los tenedores si esa fruta se libra al comercio para su consumo.

44°. La fruta seca para uso industrial se podrá transportar en cualquier tipo de envase, debiendo llevar impreso directamente o en rótulo adherido, la expresión «FRUTA SECA PARA USO INDUSTRIAL», en caracteres no inferiores a Veinte (20) milímetros de altura. Además se consignará el peso neto, nombre de la especie y la expresión «Industria Argentina».

45°. No se autorizará el despacho de ninguna partida, sin que el destinatario haya prestado su conformidad, por escrito, de que la fruta será destinada a la industria únicamente y en las condiciones que se establece en este Capítulo.

46°. La fruta seca «PARA USO INDUSTRIAL», deberá ser sana y limpia no pudiendo tener olor y sabor extraños ni vestigios de mohos.

## **CAPITULO IX**

### **DE LAS PLANILLAS DECLARATORIAS DE EMPAQUE Y FRACCIONAMIENTO**

47°. Las firmas emparadoras y fraccionadoras confeccionarán mensualmente, por cada lugar o local de empaque, con carácter de declaración jurada y por triplicado, una planilla declaratoria, de acuerdo con el modelo que entregará la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), en la que se hará constar: Provincia, departamento y localidad donde tuvo lugar la operación de empaque y fraccionamiento, especie, tipo, marca, número de envases y peso neto unitario y grado de selección. Deberá ser firmada por el emparador, fraccionador o persona autorizada y llevar sello aclaratorio.

48°. En la misma planilla declaratoria, los fraccionadores deberán indicar, además, igual información de los bultos que empleó para el fraccionamiento.

49°. En todos los casos se deberá dejar constancia del descarte que ha resultado y el destino dado al mismo.

50°. Las planillas declaratorias de empaque y fraccionamiento llevarán numeración correlativa por cada local. El original y duplicado deberán ser entregados hasta el día Cinco (5) del mes siguiente al que corresponda la declaración, en la oficina de la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), donde le hubieran asignado el número del local, o bien ser remitidas dentro del mismo plazo, por correo certificado. El triplicado quedará en poder del emparador o fraccionador, a disposición del servicio de Inspección, cuando este lo requiera, debiendo conservarse en el galpón de empaque o fraccionamiento.

51°. Desde el momento en que los interesados soliciten el número de galpón y hasta el último mes del año, quedan obligados a mandar mensualmente las planillas declaratorias, consignando la expresión «SIN MOVIMIENTO», cuando en el mes no hayan realizado tareas de empaque o fraccionamiento. Quedarán eximidos de esta obligatoriedad, quienes hayan terminado totalmente sus tareas antes de finalizar el año y así lo hagan conocer por escrito a la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas).

52°. Las planillas que se reciban fuera del término establecido en el apartado 50°, serán consideradas en infracción, siendo suficiente la notificación a los interesados, quienes podrán presentar los descargos dentro de un plazo no mayor de Diez (10) días hábiles de la fecha de notificación.

## **CAPITULO X**

### **DEL TRANSPORTE Y COMERCIO**

53°. Las frutas secas deberán transportarse a los lugares de venta para consumo, envasadas y empacadas en las condiciones que se establecen en esta reglamentación.

54°. Las frutas secas de importación podrán ser comercializadas en los envases del país de origen. Únicamente en este caso los fraccionadores deberán solicitar permiso para transvasar a envases menores, presentando a tal efecto el pedido correspondiente ante la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas). Los fraccionadores de frutas seca importada deberán respetar las leyendas de origen, en cuanto se refiere a grado de selección, procedencia, año de cosecha, variedad y tipo.

55°. La fruta seca podrá exponerse fuera del envase, para su venta al detalle, debiendo exhibirse al público identificada, en forma visible y respetando las leyendas consignadas en el envase,



especialmente año de cosecha, grado de selección y procedencia, debiendo conservar a ese objeto y con carácter de prueba, el envase originario.

56°. Al exponerse fuera del envase, no podrán mezclarse frutas secas de diferentes años de cosecha, grados de selección y procedencias.

57°. Los comerciantes quedan obligados a eliminar o destruir las leyendas de cada envase, una vez que se haya comercializado totalmente su contenido.

58°. Cuando se constaten partidas en que el porcentaje de unidades afectadas por plagas u otras alteraciones supere las tolerancias admitidas, se consideraran en infracción. Los inspectores o funcionarios habilitados intervendrán la mercadería, al solo efecto de que se proceda a su repaso para eliminar las unidades no aptas para el consumo. En el caso de que las deficiencias se hubieran producido con posterioridad al empaque, la intervención no tendrá carácter de infracción.

## **CAPITULO XI**

### **DE LAS INSPECCIONES E INFRACCIONES**

59°. Corresponderá a las DIRECCIONES GENERALES DE PRODUCCIÓN Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) y de SANIDAD VEGETAL (Dirección de Lucha contra las Plagas), en la esfera que a cada una compete, realizar todas las inspecciones y controles que estimen convenientes, tanto en los locales de empaque, acopio y fraccionamiento, como en los lugares de embarque, estaciones ferroviarias, aeropuertos, depósitos mayoristas y minoristas y en todo otro sitio que se considere necesario.

60°. El Director y SubDirector de Frutas y Hortalizas y el Director de Lucha contra las Plagas y los inspectores que designen las DIRECCIONES GENERALES DE PRODUCCIÓN Y FOMENTO AGRICOLA y de SANIDAD VEGETAL, debidamente identificados con credenciales que a tal efecto se les extenderá, serán las personas habilitadas para ejercer las facultades que establece el artículo 11° del Decreto Ley N° 9244/63.

61°. Las DIRECCIONES GENERALES DE PRODUCCIÓN Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) y de SANIDAD VEGETAL (Dirección de Lucha contra las Plagas), quedan facultadas para intervenir toda mercadería que no se ajuste a las prescripciones establecidas en la presente Reglamentación.

62°. Comprobado cualquier tipo de infracción, el funcionario actuante procederá al labrado de un acta por triplicado, el que deberá contener una relación circunstanciada de los hechos motivo de la infracción.

63°. Cuando la infracción se refiera a una partida, se labrará un acta interviniendo la misma y consignando la siguiente información: localidad, fecha y hora de la intervención; nombre de la firma productora, empacadora, fraccionadora o exportadora que figure en el rótulo; marca, número de bultos, peso neto de los envases; especie, variedad, grado de selección; causas de la infracción; lugar donde queda depositada la mercadería y la identificación completa del depositario designado, quien en prueba de conformidad de tal designación, firmará el acta. Además del depositario, firmarán el acta el Inspector actuante y el tenedor de la mercadería o testigo hábil.

64°. El original y duplicado del acta serán remitidos a la DIRECCIÓN GENERAL DE PRODUCCIÓN Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) o a la DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD VEGETAL (Dirección de Lucha contra las Plagas), según de quien dependa el Inspector actuante. El triplicado será entregado al depositario de la mercadería y el cuadruplicado quedará en poder del Inspector.

65°. La mercadería intervenida quedará depositada en lugar seguro, corriendo los riesgos y gastos que se originen, por cuenta del infractor.

66°. La intervención se levantará en los casos en que el TRIBUNAL TECNICO DE APELACIÓN rectifique el fallo del Inspector actuante o bien cuando la mercadería haya sido puesta en condiciones reglamentarias.

67°. Para el levantamiento de la intervención, se confeccionará un acta por triplicado, que será firmada por el funcionario interviniente, quien entregará una copia a la persona en cuyo poder se encuentre la mercadería.

68°. Las personas o entidades que por cualquier razón se nieguen u opongan a facilitar o permitir las inspecciones dispuestas por la DIRECCIÓN GENERALES DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) y de SANIDAD VEGETAL (Dirección de Lucha contra las Plagas), como aquellos que infrinjan las disposiciones de la presente reglamentación, serán sancionados conforme a lo dispuesto en el artículo 6° del Decreto Ley N° 9244/63..

69°. Todas las personas o entidades intervinientes en cualquiera de las etapas que comprende la producción, empaque, comercio y exportación de frutas secas, inclusive los Despachantes de Aduana y empresas de estibaje, deberán respetar las resoluciones de los funcionarios actuantes, en todos los actos inherentes al cometido de sus funciones específicas. La falta de acatamiento a dichas resoluciones implica una infracción que será sancionada de acuerdo con lo dispuesto en el apartado anterior.

70°. El juicio sobre los defectos, daños, lesiones y/o enfermedades se formará teniendo en cuenta la intensidad y gravedad de los mismos y su influencia respecto a las condiciones generales de la mercadería y su conservación, en relación con las tolerancias admitidas para cada una de las especies reglamentadas. El resultado se deducirá del promedio de un número conveniente de envases de cada partida, estableciéndose en porcentaje de unidades, las frutas que no reúnan las condiciones exigidas, trasladándose ese promedio a toda la partida. El muestreo que se aplicará será el siguiente:

Hasta 200 bultos: el Tres por ciento (3%) de envases y no menos de Tres (3);

De 201 a 500 bultos: el Dos por ciento (2%) de envases y no menos de Seis (6);

De 501 bultos en adelante: el Uno por ciento (1%) de envases y no menos de Diez (10).

## **CAPITULO XII**

### **DEL OTORGAMIENTO DEL CERTIFICADO FITOSANITARIO**

71°. La solicitud de inspección de la fruta seca, con destino a la exportación, a los efectos del otorgamiento del Certificado Fitosanitario, deberá presentarse en los lugares de embarque, ante la DIRECCION GENERAL DE SANIDAD VEGETAL (Dirección de Lucha contra las Plagas), en formularios que dicha Repartición proveerá, y con una anticipación mínima de Seis (6) horas a la iniciación del embarque. Corresponderá una solicitud por cada especie cuya exportación se tramite.

72°. La presentación de la solicitud mencionada en el apartado anterior, estará a cargo de un exportador o de un Despachante de Aduana, inscriptos en los Registros que se establecen en el apartado 3°, incisos f) y g), respectivamente.

73°. Toda partida de fruta seca que se someta a inspección en los lugares de embarque, debe presentarse provista de un remito que se entregará al Inspector actuante. En dicho remito se especificarán los siguientes datos: cantidad de bultos por especie, tipo y variedad cuando corresponda, grado de selección y marca. Las partidas que no tengan el mencionado remito no serán inspeccionadas.

74°. No se procederá a la inspección de partida alguna de fruta seca, sin que el Inspector cuente con la correspondiente solicitud de inspección, cumplimentada de acuerdo con las condiciones establecidas en los apartados 71° y 72°.

75°. Inspeccionada la fruta de conformidad y permitido su embarque, como así también cumplido el exportador con los demás requisitos, la DIRECCION GENERAL DE SANIDAD VEGETAL (Dirección de Lucha contra las Plagas) otorgará el correspondiente Certificado Fitosanitario, conforme a las normas establecidas por la CONVENCION INTERNACIONAL DE ROMA DE 1951. En los casos en que no se hubiera concretado la exportación de la fruta, las solicitudes de inspección no podrán trasladarse para amparar otros embarques, correspondiendo en consecuencia su anulación.

## **CAPITULO XIII**

### **DEL CERTIFICADO COMERCIAL**

76°. La DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) otorgará, a requerimiento de los interesados, un CERTIFICADO COMERCIAL, con el detalle de las características de cada partida que se prepare con destino a la exportación.

77°. A los efectos del otorgamiento del Certificado Comercial, los interesados deberán presentar un solicitud por cada especie y partida, en formularios que proveerá la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), indicando cantidad de bultos y kilogramos por especie y tipos, grados de selección, marcas y todo otro dato que le sea requerido.

78°. La DIRECCIÓN GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) tendrá a su cargo la realización de los análisis y demás determinaciones técnicas necesarias, para acreditar la calidad de la fruta seca a exportarse, procedimiento que podrá realizarse en las zonas de producción o en los lugares de embarque.

79°. La DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) identificará la mercadería certificada mediante la aplicación de un sello Oficial, que contendrá un número que deberá concordar con el Certificado de Calidad. El Certificado extendido tendrá una validez no mayor de quince (15) días corridos.

80°. La cantidad de cajones de cada especie, variedad, tipo y tamaño, por grado de selección se hará constar en el Certificado Comercial, bajo la exclusiva responsabilidad del solicitante.

## **CAPITULO XIV**

### **DEL TRIBUNAL TECNICO DE APELACION**

81°. Cuando los inspectores actuantes rechacen o intervengan partidas de frutas secas, los interesados podrán interponer por escrito, ante las DIRECCIONES GENERALES DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) o de SANIDAD VEGETAL (Dirección de Lucha contra las Plagas), o ante los representantes en las zonas de producción, el pedido de reconsideración de esas medidas, solicitando la reunión de un TRIBUNAL TECNICO DE APELACION, dentro de los cinco (5) días hábiles de haber sido notificados.

82°. EL TRIBUNAL TECNICO DE APELACION estará integrado por dos funcionarios técnicos designados por la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) y/o DIRECCION GENERAL DE SANIDAD VEGETAL (Dirección de Lucha contra las Plagas). Los interesados podrán ser representados en el citado TRIBUNAL, por intermedio de un profesional con título habilitante de Ingeniero Agrónomo.

En caso de que los interesados no ofrezcan la representación del profesional, las reparticiones indicadas designarán un tercer funcionario. EL TRIBUNAL TECNICO DE APELACIÓN deberá constituirse dentro de las Setenta y Dos (72) horas de solicitada su intervención.

83°. Los fallos del TRIBUNAL TECNICO DE APELACION serán inapelables y sus resoluciones se asentarán en actas que se registrarán en un libro que se habilitará a tal efecto, el cual quedará en custodia en la Dirección General de Producción y Fomento Agrícola (Dirección de Frutas y Hortalizas).

## **CAPITULO XV**

### **ALMENDRA**

84°. Definición: Es el fruto del almendro (*Amygdalus communis* L.), al cual se le ha eliminado, una vez maduro, el epicarpio y mesocarpio. Es decir, se trata del endocarpio lignificado que contiene la semilla comestible.

85°. Tipos: Se establecen para el comercio de las almendras, los siguientes tipos:

a) Almendra «con cáscara»: se designan con este nombre las almendras enteras, o sea el endocarpio lignificado conteniendo la semilla comestible. Este tipo, comprende las siguientes clases:

I. «Cáscara dura»: son almendras que pertenecen a variedades en que, para poder dejar al descubierto la semilla, debe romperse la cáscara con el auxilio de un implemento mecánico.

II. «Cáscara semidura»: son almendras que pertenecen a variedades que, para poder dejar al descubierto la semilla, debe romperse la cáscara mediante una ligera presión mecánica.

III. «Cáscara blanda»: son almendras que pertenecen a variedades que, para poder dejar al descubierto la semilla, debe romperse la cáscara mediante una ligera presión ejercida con los dedos. En el rotulado deberá consignarse: «Cáscara Dura», «Cáscara Semidura» o «Cáscara Blanda», según corresponda, pudiendo reemplazarse en el último caso por la expresión conocida comercialmente de «Cáscara Papel».

b) Almendras «sin cáscara»: se designan con este nombre las almendras a las cuales se les ha eliminado la cáscara, o sea que se trata de la semilla comestible sin el endocarpio lignificado. En este caso, deberá consignarse en el rotulado la leyenda «Sin Cáscara».

86°. Tamaño: En el rotulado se consignarán «Grandes», «Medianas» o «Chicas», según la medida de la fruta, de acuerdo con las siguientes escalas:

Para almendras «con cáscara»:

Grandes: más de 35 mm;

Medianas: mas de 25 a 35 mm;

Chicas: menos de 25 mm.

Para almendras «sin cáscara»:

Grandes: más de 25 mm;

Medianas: de 20 mm. a 25 mm;

Chicas. menos de 20 mm.

La medida se tomará longitudinalmente, de acuerdo con el eje imaginario mayor.

87°. Selección: Tres grados de selección regirán para las almendras: «SUPERIOR», «ELEGIDO» Y «COMUN», este último únicamente para ser comercializado dentro del mercado interno. Los dos primeros grados podrán comerciarse en el país o ser destinados a la exportación.

88°. Para Almendras «Con Cáscara»: este tipo se empacará en cualquiera de los grados de selección que se indican en el apartado anterior, debiendo reunir las siguientes condiciones generales:

A) Madurez apropiada;

B) Sabor dulce;

C) Bien formadas;

D) Sanas;

E) Secas;

F) Limpias;

G) Sin manchas;

H) Tamaño uniforme;

I) Color uniforme;

J) Libre de fragmentos;

K) Exentas de impurezas;

L) No se podrán empacar unidades «vanas». Tolerancias admitidas: se admitirán los porcentajes de almendras con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

A. Para el grado «SUPERIOR»:

A) Defectos de forma, unidades de dureza de cáscaras diferente al consignado en el envase y trizadas 6%;

B) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas 1%;

C) Con manchas y defectos de color 5%;

D) Fragmentos de almendras 2%;

E) Unidades «vanas» 1%;

F) Impurezas, en peso 0,5%.

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no deben exceder del 6%. En cuanto a tamaño, se admitirá además el 5% de unidades que difieran del especificado en la identificación.

B. Para el grado «ELEGIDO»:

- A) Defectos de forma, unidades de dureza de cáscara diferente al consignado en el envase y trizadas 12%;
- B) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas 2%;
- C) Con manchas y defectos de color 10%;
- D) Fragmentos de almendras 4%;
- E) Unidades «vanas» 2%;
- F) Impurezas, en peso 1%.

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no deben exceder del 12%. En cuanto a tamaño, se admitirá además el 10% de unidades que difieran del especificado en la identificación.

C. Para el grado «COMUN»:

- A) Defectos de forma, unidades de dureza de cáscara diferente al consignado en el envase y trizadas 25%;
- B) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas 3%;
- C) Con manchas y defectos de color 20%;
- D) Fragmentos de almendras 8%;
- E) Unidades «vanas» 4%;
- f) Impurezas, en peso 1,5%.

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no deben exceder del 25%. En cuanto a tamaño, se admitirá además el 20% de unidades que difieran del especificado en la identificación.

89°. Para Almendras «Sin Cáscara»: este tipo se empacará en cualquiera de los grados de selección que se indican en el apartado 87°, debiendo reunir las siguientes condiciones generales:

- A) Madurez apropiada;
- B) Enteras y totalmente comestibles;
- C) Sabor dulce;
- D) Sanas;
- E) Secas;
- F) Limpias;
- G) Sin manchas;
- H) Tamaño uniforme;
- I) Color uniforme;
- J) Libre de almendras «con cáscara»;
- K) Exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: se admitirán los porcentajes de almendras con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

A. Para el grado «SUPERIOR»:

- A) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas .....1%
- B) Con manchas y defectos de color .....5%
- C) Fragmentos de almendras, sin cáscara.....5%
- D) Unidades no comestibles .....1%

- E) Impurezas, en peso .....0,5%
- F) Otros defectos 2%. Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no podrán exceder del 5%. En cuanto a tamaño, se admitirá además el 5% de unidades que difieran del especificado en la identificación.
- B. Para el grado «ELEGIDO»:
- A) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas .....2%
- B) Con manchas y defectos de color .....10%
- C) Fragmentos de almendras, sin cáscara .....10%
- D) Unidades no comestibles .....2%
- E) Impurezas, en peso .....1%
- F) Otros defectos .....4%

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no podrán exceder del 10%. En cuanto a tamaño, se admitirá además el 10% de unidades que difieran del especificado en la identificación.

C. Para el grado «COMUN»:

- A) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas .....3%
- B) Con manchas y defectos de color .....20%
- C) Fragmentos de almendras, sin cáscara .....20%
- D) Unidades no comestibles .....4%
- E) Impurezas, en peso .....2%
- F) Otros defectos .....10%

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no podrán exceder del 20%. En cuanto a tamaño, se admitirán además el 20% de unidades que difieran del especificado en la identificación. Cuando el porcentaje de fragmentos de almendras, sin cáscara, supere el 20%, se podrá empacar separadamente, dentro de este grado de selección, debiendo reunir los demás requisitos establecidos y consignándose en el envase la expresión «ALMENDRAS SIN CASCARA EN TROZOS».

## CAPITULO XVI

### CASTAÑA

90°. Definición: Es el fruto del castaño (*Castanea sativa* Mill), al cual se le ha eliminado, una vez maduro, su cúpula espinosa o erizo.

91°. Tamaño: En el rotulado se consignará: «GRANDES», «MEDIANAS» o «CHICAS», según la medida de la fruta, de acuerdo con la siguiente escala:

Grandes: más de 35 milímetros

Medianas: de 25 a 35 milímetros

Chicas: menos de 25 milímetros.

La medida se tomará transversalmente en su diámetro mayor.

92° Selección: Tres grados de selección regirán para las castañas: «SUPERIOR»; «ELEGIDO» y «COMUN», este último únicamente para ser comercializado dentro del mercado interno. Los dos primeros grados podrán comerciarse en el país o ser destinados a la exportación.

93°. Las castañas se empacarán en cualquiera de los grados de selección que se indican en el apartado anterior, debiendo reunir las siguientes condiciones generales:

- A) Madurez apropiada;
- B) Sanas;
- C) Secas;
- D) Limpias;
- E) Enteras y turgentes;
- F) Sin manchas;
- G) Sin rajaduras;
- H) Tamaño uniforme;
- I) Color uniforme;
- J) Libre de fragmentos de castañas;
- K) Exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: se admitirán los porcentajes de castañas con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

A. Para el grado «SUPERIOR»:

- A) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas .....2%
- B) Con manchas y defectos de color .....5%
- C) Fragmentos de castañas .....1%
- D) Rajadas .....3%
- E) Falta de turgencia .....1%
- F) Impurezas, en peso .....0,5%
- G) Otros defectos .....2%

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no deben exceder del 5%. En cuanto a tamaño, se admitirá además el 5% de unidades que difieran del especificado en la identificación.

B. Para el grado «ELEGIDO»:

- A) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas .....4%
- B) Con manchas y defectos de color .....10%
- C) Fragmentos de castañas .....2%
- D) Rajadas .....5%
- E) Falta de turgencia .....2%
- F) Impurezas, en peso .....1%

G) Otros defectos .....4%

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no deben exceder del 10%. En cuanto a tamaño, se admitirá además el 10% de unidades que difieran del especificado en la identificación.

C. Para el grado «COMUN»:

A) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas .....6%

B) Con manchas y defectos de color .....20%

C) Fragmentos de castañas .....4%

D) Rajadas .....1%

E) Falta de turgencia .....4%

F) Impurezas, en peso .....1,5%

G) Otros defectos .....8%

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no deben exceder del 20%. En cuanto a tamaño, se admitirá además el 20% de unidades que difieran del especificado en la identificación.

## CAPITULO XVII

### NUEZ

94°. Definición: Es el fruto del nogal (*Juglans regia* L.), al cual se le ha eliminado, una vez maduro, el epicarpio y mesocarpio. Es decir, se trata del endocarpio lignificado que contiene la semilla comestible.

95°. Tipos: Se establecen para el comercio de nueces, los siguientes tipos:

a) Nueces «con cáscara»: se designan con este nombre las nueces enteras, o sea el endocarpio lignificado conteniendo la semilla comestible.

b) Nueces «sin cáscara»: se designan con este nombre las nueces a las cuales se les ha eliminado la cascara y los tabiques internos, o sea que se trata de la semilla comestible, sin el endocarpio lignificado.

Este tipo comprende las siguientes clases:

I. «Mitades»: es la semilla dividida longitudinalmente en dos partes, aproximadamente iguales.

II. «Cuartos»: es la semilla dividida longitudinalmente en cuatro partes, aproximadamente iguales.

En el rotulado deberá consignarse la leyenda «SIN CASCARA», con el agregado de «EN MITADES» o «EN CUARTOS», según corresponda, pudiendo reemplazarse en el primer cave por la expresión conocida comercialmente de «MARIPOSA».

96°. Tamaño: En el rotulado se consignara «GIGANTES»; «GRANDES»; «MEDIANAS»; «CHICAS»

Y «ENANAS» según la medida de la fruta, de acuerdo con la siguiente escala:

Gigantes: mas de 35 milímetros;

Grandes: mas de 30 a 35 milímetros;

Medianas: mas de 25 a 30 milímetros;

Chicas: mas de 25 a 28 milímetros;

Enanas: menos de 25 milímetros.



Este requisito rige para las nueces «con cascara», debiendo tomarse las medidas transversalmente y en su parte más ancha.

97°. Selección: Tres grados de selección regirán para las nueces: «SUPERIOR», «ELEGIDO» y «COMUN», este ultimo únicamente para ser comercializado dentro del mercado interno. Los dos primeros grados podrán comerciarse en el país o ser destinados a la exportación.

98°. Para nueces «con cáscara»: este tipo se empacará en cualquiera de los grados de selección que se indican en el apartado anterior, debiendo reunir las siguientes condiciones generales:

- A) Madurez apropiada;
- B) Sin trizaduras;
- C) Bien formadas;
- D) Sanas;
- E) Secas;
- F) Limpias;
- G) Sin manchas;
- H) Tamaño uniforme;
- I) Color uniforme;
- J) Libre de fragmentos de nueces;
- K) Exentas de impurezas;
- L) No se podrán empacar unidades «vanas».

Tolerancias admitidas: se admitirán los porcentajes de nueces con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

A. Para el grado «SUPERIOR»:

- A) Defectos de forma.....6%
- B) Trizadas.....2%
- C) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas.....6%
- D) Con manchas y defectos de color.....6%
- E) Fragmentos de nueces......2%
- F) Unidades «vanas»..... 5%
- G) Impurezas, peso.....0,5% en
- H) Otros defectos..... 1%

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no deben exceder del 7%. En cuanto a tamaño, se admitirá hasta un 10% de unidades que difieran del especificado en la identificación.

B. Para el grado «ELEGIDO»:

- A) Defectos de forma.....12%
- B) Trizadas.....4%
- C) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas.....12%
- D) Con manchas y defectos de color.....10%

E) Fragmentos nueces.....	4%	de
F) Unidades «vanas».....	10%	
G) Impurezas, peso.....	1%	en
H) Otros defectos.....	2%	

Los porcentajes, no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no deben exceder del 15%. En cuanto a tamaño, se admitirá hasta un 20% de unidades que difieran del especificado en la identificación.

C. Para el grado «COMUN»:

A) Defectos forma.....	25%	de
B) Trizadas.....	10%	
C) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas.....	20%	
D) Con manchas y defectos color.....	20%	de
E) Fragmentos nueces.....	8%	de
F) Unidades «vanas».....	10%	
G) Impurezas, peso.....	1,5%	en
H) Otros defectos.....	4%	

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no deben exceder del 30%. En cuanto a tamaño, se admitirá hasta un 30% de unidades que difieran del especificado en la identificación.

99°. Para nueces «sin cáscara»: este tipo se empacará en cualquiera de los grados de selección que se indican en el apartado debiendo reunir las siguientes condiciones generales:

- A) Madurez apropiada;
- B) Totalmente comestibles;
- C) Sanas;
- D) Secas;
- E) Limpias;
- F) Sin manchas;
- G) Tamaño uniforme;
- H) Color aproximadamente uniforme;
- I) Libres de nueces con cascara;
- J) Sin «trozos» ni «cuartos», cuando se trate de «mitades»;
- K) Sin «trozos» cuando se bate de «cuartos»;
- L) Exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: se admitirán los porcentajes de nueces con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

A. Para el grado «SUPERIOR»:

- A) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas.....1%
- B) Con manchas.....5%
- C) Con defectos de color.....10%
- D) Fragmentos de nueces («trozos»), en peso.....3%
- E) «Cuartos» mezclados en «mitades», en peso.....3%
- F) Unidades no comestibles.....1%
- G) Impurezas, en peso.....0,5%
- H) Otros defectos.....2%

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no podrán exceder del 5%, excluido el porcentaje de color.

B. Para el grado «ELEGIDO»:

- A) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas.....3%
- B) Con manchas.....10%
- C) Con defectos de color.....20%
- D) Fragmentos de nueces («trozos»), en peso.....10%
- E) «Cuartos» mezclados en «mitades», en peso.....10%
- F) Unidades no comestibles.....2%
- G) Impurezas, en peso.....1%
- H) Otros defectos.....4%

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no podrán exceder del 15%, excluido el porcentaje de color.

C. Para el grado «COMUN»:

- A) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas.....5%
- B) Con manchas.....20%
- C) Con defectos de color.....30%
- D) Fragmentos de nueces («trozos»), en peso.....20%
- E) «Cuartos» mezclados en «mitades», en peso.....20%

F) Unidades comestibles.....	4%	no
G) Impurezas, peso.....	1,5%	en
H) Otros defectos.....	8%	

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no podrán exceder del 30%. Cuando el porcentaje de «trozos» de nueces supere el 20%, se podrán empacar separadamente dentro de este grado de selección, debiendo reunir los demás requisitos establecidos y consignándose en el envase la expresión «NUECES SIN CASCARA EN TROZOS», dentro de la identificación.

## CAPITULO XVIII

### DE LOS ENVASES Y PESO NETO

100°. Los envases que se empleen en el empaque de fruta seca podrán ser de cualquier material, siempre que satisfaga los siguientes requisitos:

- A) Ser nuevos;
- B) Secos;
- C) Limpios;
- D) Resistentes;
- E) No transmitir olor ni sabor al contenido;
- F) No deben llevar leyendas impresas que induzcan a error o confusión con las establecidas en la presente Reglamentación.

101°. La fruta destinada a «uso industrial» y que se transporte de acuerdo con las condiciones establecidas en el Capítulo VIII, podrá empacarse en envases usados, debiendo cumplir con los demás requisitos establecidos en el apartado anterior.

102°. Los envases menores podrán ser acondicionados en otros de mayor capacidad, nuevos o usados, debiendo en este último caso reunir las demás condiciones establecidas en el apartado 100°.

103°. En ningún caso se permitirá envases usados que hayan contenido con anterioridad productos tóxicos u otros que puedan ser nocivos a la salud.

104°. Los envases que se utilicen deberán contener los siguientes pesos netos: a) Envases mayores: para 5; 10; 15; 20; 25; 30; 40 y 50 kilogramos. b) Envases menores: para 50; 100; 250; 500 y 750 gramos. Para 1; 2 y 3 kilogramos..

105°. Establéscanse las siguientes tolerancias en menos, con respecto al peso neto consignado en el envase:

- a) Tres por ciento (3%), para envases con un contenido neto de hasta cinco (5) kilogramos.
- b) Dos por ciento (2%), para envases con un contenido neto mayor de cinco (5) hasta veinte (20) kilogramos.
- c) Uno por ciento (1%), para envases con un contenido neto mayor de veinte (20) kilogramos.

106°. Cuando la mercadería sea destinada exclusivamente a la exportación, podrá empacarse con contenidos netos utilizados en los países de destino, pero en ningún caso podrán ser comerciados en esas condiciones dentro del país si ellos difieren de los establecidos en el apartado 104°.

## CAPITULO XIX

### ACLARACION DE TERMINOS

107°. A los efectos de una mejor comprensión de los términos que se emplean en este Reglamento,

entiéndase por:

**ACOPIAR:** Se refiere al acto de adquirir la mercadería a los productores para su posterior venta a empacado. Igualmente se considerará acopiador a quien reciba fruta seca de los productores y/ o empacadores, para su venta con destino a «uso industrial».

**ALTERACIONES INTERNAS:** Se refiere a las afecciones de distinto origen que producen alteraciones en las semillas, tales como moho, enranciamiento, etc. Se considerará también como alteración interna las semillas en germinación. **BIEN FORMADA:** Es la que presenta la forma característica de la variedad, pudiendo sólo ofrecer pequeñas deformaciones. En el caso de almendras «sin cáscara» no se considerará bien formada a las unidades «gemelas». **CLASIFICADA:** Se considerará a la fruta que ha sido seleccionada de manera que se encuadre dentro de alguno de los grados de selección reglamentados. **COLOR UNIFORME:** Se refiere a la coloración de fondo de cada unidad, prescindiendo de la diferente tonalidad que se puede observar como consecuencia de condiciones naturales, mientras no sean producidas por manchas. A los efectos de su aplicación se adoptará el criterio de admitir falta de uniformidad en forma progresiva, según grados de selección y siempre que las diferencias no sean excesivamente manifiestas. **COMESTIBLE:** Se refiere a la semilla que conserve todos sus caracteres normales y por lo tanto su valor nutritivo. **EMPACADA:** Significa que la fruta debe ir acondicionada en los envases, no siendo obligatorio que guarden ordenación alguna. **ENVASADA:** Es la fruta seca contenida en los envases que se reglamentan. **ENTERAS:** Se refiere a las frutas, con o sin cáscara, que conservan la unidad completa, dentro de las características definidas para cada tipo. **FRAGMENTOS:** Son las porciones de unidades enteras, dentro de los tipos reglamentados. **IMPUREZAS:** Se refiere a trozos de epicarpio, de mesocarpio y de cualquier cuerpo extraño que se encuentre mezclado con la fruta seca.

**INDUSTRIALIZADOR:** A los fines de este reglamento, se entiende como tal a quien procese frutas secas, transportadas de acuerdo con la franquicia establecida en el Capítulo VIII (Uso Industrial).

**LIMPIA:** Es la fruta en buen estado de higiene, libre de sierra, de epicarpio, de mesocarpio o de otros cuerpos adheridos.

**MADUREZ APROPIADA:** Se considera que una fruta seca ha llegado a la madurez apropiada, cuando en su evolución ha alcanzado el sabor y las características propias que la hacen totalmente comestible.

**MANCHAS:** Son alteraciones en el color, producidas en la cáscara o en la semilla, debidas a causas o agentes diversos. No serán consideradas como tales cuando las áreas agregadas (suma total de todas las superficies afectadas) no excedan de:

a) Fruta seca con cáscara: 50 milímetros cuadrados

b) Fruta seca sin cáscara: 25 milímetros cuadrados

**PROCEDENCIA:** Se refiere a la provincia productora en caso de frutas secas de producción nacional y, al país, cuando se trate de mercadería importada.

**RAJADURAS:** Significa lo mismo que trizadura.

**SANA:** Significa que la fruta no presenta enfermedades o plagas en actividad, permitiéndose sólo las manifestaciones de ellas, dentro de las tolerancias establecidas (manchas de «tizón», lesiones y restos de insectos, etc.).

**SECA:** Es la fruta que no tiene una humedad superior a la que naturalmente posee la fruta seca.

**TAMAÑO UNIFORME:** Significa que la fruta contenida en un mismo envase presenta un tamaño similar.

A los efectos de su aplicación, se admitirá el criterio de aceptar dentro de cada tamaño, falta de uniformidad en forma progresiva según grados de selección y siempre que las diferencias no sean excesivamente manifiestas.

**TRIZADAS:** Son las frutas secas enteras, cuyas cáscaras presentan grietas que puedan permitir la entrada de humedad, insectos, etc.

**TURGENTE:** Se entiende por tal cuando la semilla no presenta signos manifiestos de marchitamiento o flaccidez.

**VANAS:** Se refiere a las unidades prácticamente «huecas», es decir que no poseen semillas comestibles, sea por deficiencias fisiogénicas, ataques de insectos, etc.

## **CAPITULO XX**

## CONSIDERACIONES GENERALES

108°. Autorízase a la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), cuando el mejor comercio de la fruta seca así lo aconseje, o a solicitud de los interesados, a reglamentar nuevos envases, materiales, sistemas de empaque, peso neto y leyendas para las especies contempladas en este Reglamento.

Asimismo se autoriza a dicho organismo a reglamentar los tipos, grados de selección, tamaño, envases, materiales, sistemas de empaque, peso neto y leyendas para las especies no consideradas.

109°. Establécese hasta el 31 de enero de 1968, el plazo para que los productores, empacadores y fraccionadores de frutas secas, que se encuentren inscriptos a la fecha, den cumplimiento a lo establecido en el Capítulo I de esta Reglamentación.

110°. Los productores, empacadores, acopiadores, fraccionadores, industrializadores, exportadores, despachantes de aduana y empresas de estibaje, están obligados a dar cumplimiento a la presente reglamentación y serán responsables de las infracciones en que pudieran incurrir, dentro de la esfera que a cada uno de ellos compete, haciéndose pasible de las penalidades dispuestas en el Artículo 6° del Decreto Ley N° 9244 de fecha 10 de octubre de 1963.

111°. Los productores que embolsen su producción para ser vendida dentro de la provincia o acopiadores o empacadores, no estarán obligados a dar cumplimiento a las prescripciones de este reglamento, salvo lo dispuesto en el Capítulo I, inciso a); en cambio, si serán responsables quienes adquieran o despachen la fruta seca fuera de la provincia productora.

112°. Dejase sin efecto los requisitos que, para frutas secas, disponen las Resoluciones Números 855/64, 88/65 y 615/66, reglamentarias del Decreto Ley N° 9244/63.

113°. La presente reglamentación, tendrá vigencia a partir de los sesenta (60) días de su publicación en el Boletín Oficial.

# RESOLUCION N° 85/98

Ing. Felipe C. Solá - Secretario

## ANEXO

### REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA LA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE FRUTILLA

#### 1. ALCANCE:

Este reglamento tiene por objeto definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, empaque y presentación de frutilla destinada al consumo "in natura", que se comercialice en el ámbito del Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

#### 2. DEFINICIONES

2.1. Frutilla: Es la fruta proveniente de las variedades o cultivares del género *Fragaria*.

##### 2.2. Defectos Graves

2.2.1. Podredumbre: Daño patológico y/o fisiológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

2.2.2. Sobremadura: Fruta que presenta un avanzado estado de maduración o senescencia, caracterizado por una coloración púrpura y pérdida de firmeza.

2.2.3. Cara de Gato: Fruta fuertemente deformada debido a polinización defectuosa.

##### 2.3. Defectos Leves

2.3.1. Daño: Herida o lesión de origen mecánico, fisiológico o causado por plagas.

2.3.2. Mancha: Alteración en la coloración normal de la especie cualquiera sea su origen. Se considera defecto siempre que afecte la pulpa. Asimismo se considerara defecto cuando supere el DIEZ POR CIENTO (10 %) de la superficie de la fruta.

2.3.3. Ausencia de cáliz: Fruta sin cáliz.

2.3.4. Deformada: Desviación manifiesta de la forma característica del cultivar. Incluye fasciación.

2.3.4.1. Fasciación: Fruta deformada debido a la polinización defectuosa.

2.3.5. Inmadura: Fruta que presenta hasta la mitad de su superficie sin el color característico de la variedad.

#### 3. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS SOBRE TECNICAS ANALITICAS.

#### 4. COMPOSICION Y CALIDAD

4.1. Clasificación: Las frutillas serán clasificadas en calibres y categorías.

4.1.1. Calibre: Las frutillas serán clasificadas según el mayor diámetro transversal en DOS (2):

Calibres (mm)	Mayor diámetro transversal
1	> 25
2	> 15 < 25

NOTA: En el calibre UNO (1) el diámetro entre la fruta más grande y la menor no podrá exceder de DIEZ (10) milímetros en cada envase.

Tolerancia: - Se admitirá hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de unidades no perteneciente al calibre. El número de envases que no cumplan la tolerancia de calibre no podrá exceder el VEINTE POR CIENTO (20 %) del número de unidades muestreadas.

4.1.2. Categorías: De acuerdo con las tolerancias de defectos, las frutillas se clasificarán en las categorías indicadas en la Tabla I.

TABLA I

PORCENTAJE (%) TOTAL DE DEFECTOS EN LA MUESTRA

CATEG.	GRAVES			TOTAL DEFECTOS	
	Sobre- madura	Podre- dumbre	Cara d/Gato	Graves	Leves
EXTRA	2	1	0	2	5
I	3	1	2	3	10

Nota: Cuando todas las frutas contenidas en un envase sean fasceadas (borboleta), no será considerado defecto.

4.2. Requisitos generales: Las frutas deberán tener las características del cultivar bien definidas, ser fisiológicamente desarrolladas, sanas, enteras, limpias y presentarse libres de olor y sabor extraños y de humedad externa anormal.

4.3. Otros requisitos: No será permitida la comercialización de frutilla que presente residuos y otros elementos nocivos para la salud, por encima de los límites admitidos entre los países miembros del

Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

4.4. Los parámetros de este Reglamento corresponden a valores referenciales en frontera.

4.5. El lote que no cumpla con los requisitos previstos en este reglamento al momento de la inspección, no podrá ser reclasificado, permitiéndose el reetiquetado si corresponde.

5. CONDICIONES DE EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Deberán asegurar una adecuada conservación del producto.

6. TOMA DE MUESTRAS

La toma de muestras se efectuará de acuerdo al Reglamento del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) de muestreo correspondiente. Mientras este no exista se aplicará la siguiente tabla:

TABLA II

Número de unidades que componen el lote	Mínimo de unidades a muestrear
001 - 010	01
011 - 100	02
101 - 300	04
301 - 500	05
501- 10.000	1 % del lote
Más de 10.000	Raíz cuadrada del número de unidades a muestrear

6.1. Conformación de la muestra conjunta y análisis.

6.1.1. Los volúmenes retirados conformarán la muestra de trabajo, analizándose todo su contenido.



6.1.2. Después del análisis toda la muestra será devuelta al interesado.

6.1.3. El interesado tendrá derecho a solicitar una reconsideración del dictamen para lo cual dispondrá de un plazo de VEINTICUATRO (24) horas. En este caso se procederá a nuevo muestreo.

## 7. ENVASES Y ROTULADO

7.1. Envases: Las cajas, cubetas y materiales utilizados deberán ser nuevos, limpios y no provocar alteraciones internas y/o externas en la fruta. Se autoriza el empleo de material con propaganda comercial, siempre que sean atóxicos.

7.2. Rotulado: Los envases deben ser rotulados o etiquetados en lugar de fácil visualización y de difícil remoción, conteniendo como mínimo la siguiente información:

Nombre del producto

Nombre del cultivar ..... \*

Calibre..... \*

Categoría..... \*

Peso Neto..... \*

Nombre y Domicilio del Importador..... \*, \*\*

Nombre y Domicilio del Empacador..... \*, \*\*

Nombre y Domicilio del Exportador..... \*, \*\*

País de origen Zona de Producción..... \*\*

Fecha de empaque..... \*

(\*) Se admitirá el sellado o uso de etiquetas autoadhesivas para indicar estas informaciones.

(\*\*) Optativo. De acuerdo con la regulación interna de cada país.

## 7.3. Tolerancia:

7.3.1. Se permitirá por envase una diferencia de hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) del peso neto indicado.

7.3.2. Se permitirá hasta un VEINTE POR CIENTO (20 %) de envases que no cumplan la tolerancia.

## **RESOLUCION N° 297/83**

**Buenos Aires, 17 de junio de 1983**

VISTO el expediente N° 385/83, atento a lo informado por la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION AGRICOLA, y

### **CONSIDERANDO:**

Que es necesario reglamentar la comercialización de las hortalizas frescas que se destinen a los mercados de interés nacional.

Que a tales efectos deben dictarse las normas de tipificación, empaque y fiscalización de la comercialización interna de dichos productos que permitan ordenar adecuadamente la operatividad de dichos mercados mayoristas.

Que tal medida, redundará en favor del sector productor y del público consumidor.

Que en virtud de la facultad conferida por el Artículo 5° del Decreto N° 3.872 del 14 de septiembre de 1971, reglamentario de la Ley 19.227 sobre Mercados de Interés Nacional, cabe proceder en consecuencia.

Por ello, EL SECRETARIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Reglamentase las normas de tipificación, empaque y fiscalización de las hortalizas frescas con destino a los mercados de interés nacional, en el texto anexo compuesto de ONCE (11) capítulos, que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO 2°.- Esta resolución entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTICULO 3°.- Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

RESOLUCION N° 297/83

## **ANEXO**

### **REGLAMENTACION DE HORTALIZAS FRESCAS CON DESTINO A LOS MERCADOS DE INTERES NACIONAL**

#### **INDICE**

Capítulo I Generalidades

Capítulo II Especies Reglamentadas

2.1. Acelga

2.2. Ajo

2.3. Alcaucil

2.4. Apio

2.5. Arveja

2.6. Batata

2.7. Berenjena

2.8. Berro de agua

2.9. Brócoli Italiano

2.10. Brócoli de cabeza o francés

2.11. Cebolla de bulbo

2.12. Cebolla de verdeo

2.13. Coliflor

2.14. Chaucha

2.15. Chodo

2.16. Escarola

2.17. Espárrago

2.18. Espinaca

2.19. Hinojo

2.20. Lechuga

2.21. Nabo

2.22. Rábano

2.23. Rabanito

- 2.24. Papa
- 2.25. Pepino
- 2.26. Perejil
- 2.27. Pimiento
- 2.28. Puerro
- 2.29. Radicha
- 2.30. Radicheta
- 2.31. Salsifi Blanco
- 2.32. Salsifi Negro
- 2.33. Remolacha
- 2.34. Repollo
- 2.35. Repollo de Bruselas
- 2.36. Tomate
- 2.37. Zanahoria
- 2.38. Zapallito de Tronco
- 2.39. Zapallo

Capítulo III De los envases

3.1. Disposiciones Generales

Capítulo IV Del empaque

Capítulo V De la identificación de la mercadería

Capítulo VI De las inspecciones

Capítulo VII De los rechazos

Capítulo VIII Del Tribunal Técnico de Apelaciones

Capítulo IX De las infracciones

Capítulo X Del transporte

Capítulo XI Aclaración de términos

## **CAPITULO I**

### **1. GENERALIDADES**

1.1. Toda partida (1) de hortalizas frescas (117) de producción nacional que se destine a los mercados de interés nacional, deber ser de un mismo cultivar (2), y responder además: a las condiciones mínimas (118); tamaño o calibre (116); tipos comerciales (126); grados de selección (115); presentación y envasado; que se establecen para cada una de las especies.

1.2. Las Hortalizas frescas (117) que se importen, además de cumplir con la Ley N° 4.084 y sus decretos reglamentarios, deberán responder como mínimo al Grado de Selección N° 2 reglamentado para los mercados de interés nacional.

1.3. La Secretaría de Agricultura y Ganadería fijará, cuando razones de producción y abastecimiento lo hagan necesario, los distintos límites de los grados de Selección.

1.4. Las hortalizas frescas podrán ser sometidas a tratamientos que mejoren su aspecto o conservación, debiendo declararse tal circunstancia ante la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas). El uso del producto o productos empleados en dichos tratamientos, como así las tolerancias que se permitan para los mismos, deberán ser expresamente autorizados por el Ministerio de Salud Pública y Medio Ambiente.

1.5. No podrá efectuarse la cosecha de ninguna especie hortícola, antes de transcurrido el periodo de acción residual del producto terapéutico utilizados, el cual figura en el rótulo del mismo.

## **CAPITULO II**

### **2. ESPECIES REGLAMENTADAS**

#### **2.1. ACELGA (Beta vulgaris L. Var. cicla L.)**

#### 2.1.1. Condiciones mínimas (118).

2.1.1.1.Será: sana (3); fresca (4); limpia (5); no excesivamente húmeda (6); uniforme (112).

2.1.1.2.Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbre (8); decoloraciones (9); lesiones (10); hojas dañadas (12); tallos florales (14); olor y sabor extraños (15).

2.1.1.3.Las hojas (104) presentarán el corte: fresco (4); neto (16); no deshilachado (17).

2.1.1.4.En el caso de las plantas enteras, las raíces deberán estar cortadas a no más de DOS CENTIMETROS (2) del cuello y el corte deberá cumplir las mismas condiciones que 2.1.1.3.

#### 2.1.2. Grados de Selección.

2.1.2.1.GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificará la acelga de un mismo cultivar y que cumpla con las condiciones mínimas establecidas en 2.1.1. Tolerancias: se aceptará hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos, dentro de los cuales no se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.1.2.2.GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificará la acelga de un mismo cultivar y que cumpla con las condiciones mínimas establecidas en 2.1.1. Tolerancias: ligeras decoloraciones; pequeñas roturas del limbo (97) siempre que no se pierda más de UNA CUARTA PARTE (1/4) de su superficie; corte con un principio de partido en el peciolo, siempre que el mismo no sea superior a los DOS CENTIMETROS (2). hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de otros defectos dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbre, cualquiera sea su origen.

2.1.2.3.GRADO N° 3: dentro de este grado se clasificará a la acelga de un mismo cultivar y que cumpla con las condiciones establecidas en el punto 2.1.1. Tolerancias: ligeras decoloraciones; roturas del limbo, siempre que no se pierda más de UNA TERCERA PARTE (1/3) de su superficie; partido del peciolo hasta CUATRO CENTÍMETROS (4) y un principio de deshilachado; manojos constituidos por hojas y/o plantas completas.

Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbre cualquiera sea su origen.

#### 2.1.3. Presentación

2.1.3.1.En manojos (124).

GRADO N° 1: no se admiten plantas enteras.

GRADO N° 2: un mismo manojó (124) no debe contener, hojas cortadas y plantas enteras; no admitiéndose el acondicionamiento de ambas en un mismo envase.

GRADO N° 3: los manojos pueden contener mezcladas hojas sueltas y plantas enteras.

2.1.3.2.Los manojos (124) chicos deberán pesar QUINIENTOS GRAMOS (500) y los grandes UN KILOGRAMO (1) como mínimo. No se admitirá la mezcla de ambos en un mismo envase.

#### 2.2. AJO (*Allium sativum* L.).

##### 2.2.1. Condiciones mínimas (118).

2.2.1.1.Será: sano (3); limpio (5); maduro (18); entero (19); bien formado (20); firme (22); turgente (23).

2.2.1.2.Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbre (8); decoloraciones (9); manchas (24); lesiones (10); brotado (25); olor y sabor extraños (15).

##### 2.2.2. Tipos Comerciales.

2.2.2.1.Blanco (119)

2.2.2.2.Colorado (120)

##### 2.2.3. Grados de Madurez.

2.2.3.1.Ajo inmaduro o fresco: se considera a la especie que ha alcanzado su madurez comercial pero no su madurez fisiológica.

2.2.3.2.Ajo semiseco: se designa al ajo que presenta las catáfilas y tunicas coriáceas, en estado de marchitez, pero no completamente secas.

2.2.3.3.Ajo seco: cuando el bulbo ha llegado a su estado de madurez fisiológica y ha sido creado, presentándose las hojas propiamente dichas y las catáfilas (envolturas membranosas) manifiestamente secas y adheridas al bulbo; llamado también ajo maduro.

##### 2.2.4. Clasificación.

2.2.4.1.Por calibre (116), De acuerdo con el grado de variación del diámetro transversal de los bulbos, se los designará tal como se indica a continuación.

Calibre	Diám. transversal
---------	-------------------

3	de 26 mm a 35 mm
---	------------------

4	de 36 mm a 45 mm
---	------------------

5	de 46 mm a 55 mm
---	------------------

6	de 56 mm a 65 mm
---	------------------

7	de 66 mm a 75 mm
---	------------------

8	de 76 mm a 85 mm
---	------------------

**2.2.4.2. Por tamaño.** De acuerdo con el valor del diámetro transversal de los bulbos, se los designará según se indica a continuación:

**Grandes:** cuando los bulbos tienen un calibre mayor o igual que SIETE (7), para el ajo blanco y cuando es mayor o igual que SEIS (6) para el ajo colorado. **Medianos:** cuando los bulbos tienen un calibre de CINCO a SEIS (5 a 6) para el blanco y de CUATRO a CINCO (4 a 5) para el colorado.

**Chicos:** cuando los bulbos tienen un calibre menor o igual que CUATRO (4) para el blanco y menor o igual que TRES (3) para el colorado.

**2.2.5. Grados de Selección.**

**2.2.5.1. GRADO N° 1:** los ajos incluidos en este grado de selección deberán responder a una misma clasificación; grado de madurez; tipo comercial y cumplir con las condiciones mínimas estipuladas en 2.2.1. Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrán ser con marchas de humedad. La clasificación será exclusivamente por calibre.

**2.2.5.2. GRADO N° 2:** los ajos incluidos en este grado de selección deberán cumplir con las condiciones mínimas del punto 2.2.1.; responder al mismo tipo comercial; grado de madurez y clasificación. Tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de ajos con podredumbre y UNO POR CIENTO (1%) con manchas de humedad. La clasificación podrá ser por calibre o por tamaño.

**2.2.5.3. GRADO N° 3:** los ajos que comprenden este grado de selección deberán cumplir con las condiciones mínimas estipuladas en 2.2.1.; responder al mismo tipo comercial; grado de madurez y clasificación. Tolerancias: engrosamientos o deformaciones, siempre que no comprometan el reconocimiento del tipo; bulbos con los dientes separados en la parte superior, siempre que no se desprendan; pequeñas laceraciones en las catáfilas externas; pérdida incipiente de la turgencia y brotes menores de DOS MILIMETROS (2). Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrán ser de ajos con podredumbre; el DOS POR CIENTO (2%) con manchas de humedad y el UNO POR CIENTO (1%) de brotados.

La clasificación podrá ser por calibre o por tamaño.

**2.2.5.4. GRADO N° 4** se clasificarán en este grado de selección, los ajos que se destinen para uso industrial, siempre que correspondan a un mismo tipo comercial, grado de madurez y reúnan las siguientes condiciones mínimas:

Serán: sanos; maduros; limpios; secos.

Deberán estar libres de insectos; podredumbres; dientes brotados; cortados o lesionados.

Tolerancias: se admitirán bulbos incompletos (127) y/o dientes sueltos, en un mismo envase; decoloraciones; manchas fisiológicas y pérdida incipiente de turgencia, siempre que no afecten la conservación del diente. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de ajos con podredumbres y CINCO POR CIENTO (5%) con manchas de humedad. No se admiten bulbos completos.

**2.2.6. Presentación.**

**2.2.6.1. En manojos (124):** para los ajos frescos y semisecos; deberán atarse a un tercio de la planta y por encima del bulbo, con rafia, hilo o cualquier otro material que no transmita olor y sabor extraño a la especie y con las hojas emparejadas en la parte superior.

Los manojos estarán constituidos por: DOCE (12) y VEINTICINCO (25) bulbos.

**2.2.6.2. En ristras:** para los ajos semisecos y secos, las hojas deben ser trenzadas en forma tal que los bulbos se presenten en un solo frente las últimas hojas pueden ser atadas con hilo, rafia o cualquier otro material. En los ajos semisecos las ristras podrán ser simples de VEINTICINCO (25) bulbos, o dobles con un total de CINCUENTA (50) bulbos. En los ajos secos las ristras podrán ser simples, de CINCUENTA (50) bulbos o dobles con un total de CIEN (100) bulbos. En el ajo enristrado correspondiente al GRADO N° 1, las raíces deben ser cortadas a la altura del tallo.

**2.2.6.3. Bulbos sueltos o a granel:** cuando se comercialicen ajos en estas condiciones el bulbo deberá presentarse con las hojas cortadas a CINCO CENTIMETROS (5) del cuello para los ajos semisecos y a TRES CENTIMETROS (3) del mismo para ajos secos. En todos los grados de selección, las raíces deberán cortarse a ras del tallo.

## **2.3. ALCAUCIL (*Cynara scolymus* L.).**

**2.3.1. Condiciones mínimas (118).**

**2.3.1.1. Será:** sano (3); fresco (4); limpio (5); entero (19); seco (26); cerrado (27).

**2.3.1.2. Deberá estar libre de:** insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); lignificaciones (28).

**2.3.1.3. El tallo** deberá estar cortado a no más de CINCO CENTIMETROS (5) de la base de la última bráctea (29), conservando las hojas que correspondan al largo del corte; el corte ser neto (16), fresco (4) y no deshilachado (17); no debe presentar áreas leñosas.

**2.3.2. Tipos Comerciales.**

**Blancos** los que tienen una coloración verde amarillenta y/o grisásea blancuzco.

**2.3.2.2. Verde:** los que tienen las brácteas de color verde claro.

2.3.2.3.Violetas cuando las brácteas son negruzcas o de color violeta a rojo profundo violáceo.

#### 2.3.3. Clasificación por tamaño

2.3.3.1.Grandes: cuando el diámetro transversal (30) es superior a los DIEZ CENTIMETROS (10 cm).

2.3.3.2.Medianos: cuando el diámetro transversal está comprendido entre los SEIS y DIEZ CENTIMETROS (6 y 10).

2.3.3.3.Chicos: cuando el diámetro transversal es inferior a SEIS CENTIMETROS (6 cm).

#### 2.3.4. Grados de Selección

2.3.4.1.GRADO N° 1: dentro de este grado de selección se clasificarán los alcauciles de un mismo tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.3.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta al tamaño, entre la unidad más grande y la más chica de un mismo envase, sólo podrá existir una diferencia en diámetro del DIEZ POR CIENTO.

2.3.4.2.GRADO N° 2: dentro de este grado de selección se clasificarán los alcauciles de un mismo tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.3.1.

Tolerancias: ligeras decoloraciones o lesiones y leve lignificación del tallo.

Hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbre, cualquiera sea su origen. En lo que respecta al tamaño entre la unidad más grande y la más chica de un mismo envase, sólo podrá existir una diferencia del VEINTE POR CIENTO (20%) en el diámetro transversal.

2.3.4.3.GRADO N° 3: dentro de este grado de selección se clasificarán los alcauciles de un mismo tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.3.1.

Tolerancias: lesiones y decoloraciones, siempre que las mismas no comprometan el reconocimiento del tipo comercial; brácteas que no estén perfectamente cerradas, siempre que no modifiquen manifiestamente la forma del tipo; ligera lignificación de las brácteas y del tallo y leve deshilachado del tallo. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo un MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta al tamaño, sólo deberán respetarse los límites de los diámetros para su clasificación en grandes, medianos y chicos.

## 2.4. APIO (*Apium graveolens* L. var. dulce Mill.).

#### 2.4.1. Condiciones mínimas (118).

2.4.1.1.Será: sano (3); entero (19); fresco (4); limpio (5); bien formado (20).

2.4.1.2.Deberá estar libre de insectos vivos (7); podredumbre (8); lesiones (10); olor y sabor extraños (15); decoloraciones (9); tallos florales (14).

2.4.1.3.Las hojas (104) no deberán presentar: partes huecas (31); nervaduras lignificadas (28); deshilachadas (17); aplastadas (32); rebrotes (33); corazón negro (34).

2.4.1.4.Las raíces deberán cortarse en forma piramidal a partir de la base de la última hoja, y el vértice no será de más de CINCO CENTIMETROS (5) de alto; el corte será neto (16); fresco (4) y no deshilachado (17).

#### 2.4.2. Tipos Comerciales.

2.4.2.1.Blanco: son los que tienen los peciolo (78) de color blanco, blanco-amarillento o blanco-verdoso; característica del cultivar o tipo u obtenido por blanqueo.

2.4.2.2.Verde: los que tienen peciolo de color verde oscuro.

#### 2.4.3. Clasificación por tamaño.

En el tamaño se toma en cuenta el peso de las hojas y tallos.

2.4.3.1.Grandes: los que pesan más de OCHOCIENTOS GRAMOS (800 gr.).

2.4.3.2 Medianos: los que pesan entre CUATROCIENTOS y OCHOCIENTOS GRAMOS (400 y 800 gr.).

2.4.3.3.Chicos: los que pesan entre 100 y menos de CUATROCIENTOS GRAMOS (100 y -400 gr.).

#### 2.4.4. Grado de Selección:

2.4.4.1.GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán los apios de un mismo tipo comercial; tamaño y que correspondan a las características mínimas que se establecen en 2.4.1.

La diferencia entre la mayor y menor unidad dentro de un mismo envase, no podrá superar los CIENTO GRAMOS (100 gr.) en los apios tamaños como grandes y medianos y CINCUENTA GRAMOS (50 gr.), en los apios de tamaño chico.

Tolerancias hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.4.4.2.GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán los apios de un mismo tipo comercial, tamaño y que respondan a las características mínimas establecidas en 2.4.1.

Tolerancias: ligeras decoloraciones; roturas o aplastamiento leves de las nervaduras, siempre que no se comprometa la conservación de la unidad; ligeras deformaciones. Hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de otros defectos dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbre RESOLUCION cualquiera sea su origen.

La diferencia entre la unidad mayor y menor dentro de un mismo envase, no podrá superar los DOSCIENTOS GRAMOS (200) para los apios tamañados como grandes; CIENTO CINCUENTA GRAMOS (150) para los medianos y CIEN GRAMOS (100) para los pequeños.

2.4.4.3.- GRADO N° 3: dentro de este grado se clasificarán los apios de un mismo tipo comercial; tamaño y que respondan a las características mínimas establecidas en 2.4.1.

Tolerancias: decoloraciones, siempre que no esté comprometida la identificación del tipo comercial; roturas y aplastamientos de las nervaduras, incluso el rajado de las hojas, siempre que las heridas estén cicatrizadas y no comprometan la conservación de la unidad; deformaciones; corte de la raíz distinto al admitido en 2.4.1.4., y desmochadas, siempre que las heridas estén cicatrizadas. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%), podrá ser de podredumbre. La diferencia de peso entre la unidad mayor y menor de un mismo envase, no podrá superar los DOSCIENTOS GRAMOS (200 gr.) para los apios grandes; CIENTO CINCUENTA GRAMOS (150 gr.) para los medianos y CIEN GRAMOS (100 gr.) para los chicos.

2.4.5. Presentación.

2.4.5.1. Suelos: cuando las unidades conservan su individualidad.

2.4.5.2. En atados: SEIS (6) o DOCE (12) plantas unidas en un solo lio; dispuestas en DOS (2) camadas, atando la parte media de la planta y la raíz con cualquier fibra que sirva para tal fin, pero que no transmita sabor ni olor a la mercadería. Los apios de un atado deberán ser del mismo tamaño y tipo comercial.

2.4.5.3. Desmochados: los apios tanto sueltos como en atados, pueden ser desmochados es decir, eliminado por corte el exceso de follaje de la parte superior; las heridas deberán ser netas y estar cicatrizadas.

## 2.5. ARVEJA (*Pisum sativum* L. var. *vulgare*)

2.5.1. Condiciones mínimas (118).

2.5.1.1. Vaina (57).

2.5.1.1.1. Será: sana (3); fresca (4); limpia (5); entera (19); seca (26).

2.5.1.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbre (8); manchas (24); deformaciones (35); olor y sabor extraños (15); decoloraciones (9).

2.5.1.2. Grano (11).

2.5.1.2.1. Será: sano (3); fresco (4); entero (19); maduro (18).

2.5.1.2.2. Deberá estar libre de: insectos vivos o muertos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); olor y sabor extraños (15).

2.5.2. Grados de Selección.

2.5.2.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán las arvejas en vaina de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en 2.5.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirán podredumbre

2.5.2.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán las arvejas en vaina de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en 2.5.1.

Tolerancias: ligeras decoloraciones y deformaciones, siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar y manchas secas que no cubran más del VEINTE POR CIENTO (20%) de la superficie de la vaina. Hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de otros defectos dentro de los cuales sólo se permitirá en los granos el DOS POR CIENTO (2%) de insectos vivos o muertos. No se admitirán podredumbre

2.5.2.3. GRADO N° 3: dentro de este grado se clasificarán las arvejas en vaina de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en 2.5.1.

Tolerancias: deformaciones y decoloraciones, siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar; manchas secas, siempre que no cubran más del CUARENTA POR CIENTO (40%) de la superficie de la vaina. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo se admitirán en el grano, el CINCO POR CIENTO (5%) de insectos vivos o muertos y hasta un MEDIO POR CIENTO (0,5%) de podredumbre, cualquiera sea su origen.

## 2.6. BATATA (*Ipomea batatas* Lam.)

2.6.1. Condiciones mínimas (118).

2.6.1.1. Será: sana (3); limpia (5); firme (22); nueva (37); sin brotes (25).

2.6.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos o muertos (7); podredumbres (8); lesiones (10); alteraciones internas (38); olor y sabor extraños (15); batatines (39) protuberancias (36).

2.6.2. Tipos Comerciales.

2.6.2.1. Batata blanca: llámase a la de epidermis blanco cremoso y de carne blanca o crema.

2.6.2.2. Batata colorada: denominase a la que tiene epidermis colorada y carne amarilla o amarilla anaranjada.

2.6.2.3. Batata amarilla aquella que tiene la epidermis de color cobrizo y carne amarilla o anaranjada.

### 2.6.3. Clasificación por tamaño:

2.6.3.1. Grandes: batatas cuyo peso unitario es mayor de QUINIENTOS GRAMOS (500).

2.6.3.2. Medianas: batatas cuyo peso unitario es mayor de DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250) y menor o igual a QUINIENTOS GRAMOS (500)

2.6.3.3. Chicas: batatas cuyo peso unitario es mayor de SESENTA GRAMOS (60) y menor o igual a DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250).

### 2.6.4. Grados de Selección:

2.6.4.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán las batatas de un mismo tamaño; tipo comercial o cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en 2.6.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) en peso, de raíces fuera de tamaño y CINCO POR CIENTO (5%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) de raíces con síntomas de podredumbre

2.6.4.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán las batatas de un mismo tamaño; tipo comercial o cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.6.1.

Tolerancias: raíces que presentan deformaciones, siempre que las mismas no formen surcos o curvaturas tan pronunciadas que no permitan el aprovechamiento de la raíz; pequeñas raicillas secundarias; grietas cicatrices, no superiores a TRES CENTIMETROS (3); cortes por roturas y lesiones mecánicas cicatrizadas, siempre que su diámetro mayor no supere los DOS CENTIMETROS (2).

Hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de raíces fuera de tamaño y DIEZ POR CIENTO (10%) de otros defectos, dentro de los cuales, sólo el UNO POR CIENTO (1%) podrá ser de raíces con síntomas de podredumbre

2.6.4.3. GRADO N° 3: dentro de este grado se clasificarán las batatas de un mismo tamaño; tipo comercial o cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.6.1.

Tolerancias: raíces con deformaciones manifiestas, siempre que las mismas no afecten su aprovechamiento, conservación y transporte; pequeñas raicillas secundarias; brotes incipientes o síntomas de desbrotes cicatrizados; grietas; cortes por roturas y lesiones mecánicas, siempre que estén cicatrizadas.

Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) fuera de calibre y un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el UNO POR CIENTO (1%) podrá ser de raíces con síntomas de podredumbre.

## 2.7. BERENJENA (*Solanum melongena* L. var. *esculentum*)

### 2.7.1. Condiciones mínimas (118).

2.7.1.1. Será: sana (3); fresca (4); limpia (5); seca (26); bien coloreada (40); firme (22); bien formada (20).

2.7.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); manchas (24); perforaciones (41); momificaciones (42); olor y sabor extraños (15).

2.7.1.3. El fruto deberá llevar el cáliz persistente y el corte del pedúnculo debe ser neto (16) y no deshilachado (17).

### 2.7.2. Clasificación por tamaño:

2.7.2.1. Grandes: las berenjenas cuyo peso unitario es superior a los DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 g).

2.7.2.2. Medianas: las berenjenas cuyo peso unitario está comprendido entre CIENTO CINCUENTA y DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (150 y 250 gr).

2.7.2.3. Chicas: las berenjenas cuyo peso unitario es inferior a CIENTO CINCUENTA GRAMOS (150 g).

### 2.7.3. Grados de Selección.

2.7.3.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán las berenjenas de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.7.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirán podredumbre En lo que respecta a tamaño, entre la unidad más grande y la más chica de un envase, sólo podrá haber una diferencia del DIEZ POR CIENTO (10%) en el peso.

2.7.3.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán las berenjenas de un mismo cultivar; tamaño y que se cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.7.1.

Tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie del fruto con decoloraciones, siempre que no modifiquen el color del cultivar y manchas cicatrizadas; ligeras modificaciones, siempre que no se manifiesten en forma de surcos pronunciados y leves deformaciones. Hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de otros defectos, no permitiéndose podredumbre En lo que respecta a tamaño, entre la unidad más grande y la más chica de un envase, sólo podrá existir una diferencia del VEINTE POR CIENTO (20%) en peso.

2.7.3.3. GRADO N° 3: dentro de este grado se clasificarán las berenjenas de un mismo cultivar; tamaño y que cumpla con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.7.1.

Tolerancias: hasta un VIENTE POR CIENTO (20%) de la superficie del fruto, con decoloraciones, manchas y perforaciones de no más de TRES MILIMETROS (3 mm) de profundidad, siempre que estén cicatrizadas y deformaciones, siempre que no comprometan la identificación del cultivar; leve falta de firmeza, leves momificaciones, brillo medianamente apagado; el corte del pedúnculo con principio de deshilachado.



Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, no admitiéndose podredumbre En lo que respecta a tamaño, sólo se tendrán en cuenta los límites estipulados a tal fin.

## **2.8. BERRO DE AGUA (*Rorippa nasturtium - acuticum*)**

2.8.1. Condiciones mínimas (118).

2.8.1.1. Será: sano (3); fresco (4); limpio (5).

2.8.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); lesiones (10); podredumbres (8); decoloraciones (9); olor y sabor extraños (15); tallos floríferos (14) tallos lignificados (28).

2.8.1.3. Los tallos deberán cortarse a VEINTICINCO CENTIMETROS (25 cm) del nivel superior de las hojas y el corte deberá ser neto (16); fresco (4); no deshilachado (17).

2.8.2. Grados de Selección.

GRADO Nº 1: dentro de este grado se clasificarán berros de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.8.1. Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.8.2.2. GRADO Nº 2: dentro de este grado se clasificarán los berros de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.8.1.

Tolerancias: decoloraciones, siempre que no comprometan la presentación del manojó; hojas y peciolo rotos en no más de un VEINTICINCO POR CIENTO (25%) ligeras lignificaciones en los tallos.

Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrán ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.8.3. Presentación.

En manojos (124), atados con cualquier material apropiado que no transmita olor y sabor al berro.

2.8.3.1. Manojó (124) chico, de MEDIO KILOGRAMO (1/2).

2.8.3.2. Manojó (124) grande, de UN KILOGRAMO (1).

## **2.9. BROCOLI ITALIANO (*Brassica oleracea* L. var. *italica*)**

2.9.1. Condiciones mínimas (118).

2.9.1.1. Las inflorescencias (43) deberán ser: enteras (19); frescas (4); sanas (3); limpias (5); bien formadas (20); de flores cerradas (44); de coloración típica (45) del cultivar.

2.9.1.2. Las inflorescencias no deberán presentar: flores abiertas (46); magullones (13); tallos huecos (47); áreas leñosas (103); podredumbres (8); decoloraciones (9); olor y sabor extraños (15).

2.9.1.3. Las hojas que acompañan a las inflorescencias deberán ser sanas (3); frescas (4)1 limpias (5); secas (26).

2.9.2. Grados de Selección.

GRADO Nº 1: dentro de este grado se clasificarán los brócolis de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.9.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO de defectos, no se admitirán podredumbre.

2.9.2.2. GRADO Nº 2: dentro de este grado se clasificarán los brócolis de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.9.1.

Tolerancias: deformaciones y decoloraciones, siempre que no se comprometa el reconocimiento del cultivar, CINCO POR CIENTO (5%) de flores abiertas, tallos levemente lignificados y huecos. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales solo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.9.3. Presentación.

Los brócolis deberán ser cortados entre CINCO CENTIMETROS (5) y DIEZ CENTIMETROS (10) de la inserción de la inflorescencia. Los trozos de planta se atarán en manojos, utilizando hilo, rafia u otro material que no transmita olor y sabor extraños a la especie.

2.9.3.1. Manojó (124) chico, hasta MEDIO KILOGRAMO (1/2).

2.9.3.2. Manojó mediano, cuando pase más de MEDIO KILOGRAMO (1/2) a DOS KILOGRAMOS (2).

2.9.3.3. Manojó (124) grande, cuando pase más de DOS KILOGRAMOS (2).

## **2.10. BROCOLI DE CABEZA O FRANCES (*Brassica oleracea* L. var. *botrytis* Sub. *cymosa*)**

2.10.1. Condiciones mínimas (118).

Las inflorescencias (43) o pellas (49).

2.10.1.1. Deberán ser: enteras (19); compactas (5); frescas (4); sanas (3); secas (26); limpias (5); bien formadas (20); de grano bien abierto (51); de olor típico (45) del cultivar (2).

2.10.1.2. No deberán presentar lesiones (10); sobre madurez (52); brácteas foliares (29); magullones (13); tallos huecos (47); podredumbres (8); insectos vivos (7); decoloraciones (9); olor y sabor extraños (15).

2.10.2. Clasificación por tamaño:

2.10.2.1. Chicos: cuando la inflorescencia o pella está comprendida entre CINCO y DIEZ CENTIMETROS (5 y 10) de diámetro (30).

2.10.2.2. Medianos: cuando la pella o inflorescencia está comprendida entre más de DIEZ y VEINTE CENTIMETROS (+ 10 y 20) de diámetro (30).

2.10.2.3. Grandes: cuando la pella o inflorescencia tiene más de VEINTE CENTIMETROS (20) de diámetro (30)

2.10.3. Grados de Selección.

2.10.3.1. GRADO Nº 1: dentro de este grado serán incluidos los brócolis de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.10.1.

Tolerancias: hasta CINCO (5) brácteas por pella, siempre que las mismas no sobrepasen a las flores. Hasta un CINCO (5%) de otros defectos, dentro de los cuales solo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta al tamaño, en un mismo envase entre la unidad chica y la mas grande, solo podrá haber DOS CENTIMETROS (2 cm) de diferencia en el diámetro (30).

GRADO Nº 2: dentro de este grado se clasificarán los brócolis de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.10.1.

Tolerancias: en la pella, hasta SIETE (7) brácteas que sobresalgan de las flores, pequeñas desgarradoras; ligeras deformaciones; manchas y magulladuras leves, siempre que no comprometan la conservación del producto; leve falta de compacidad. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales únicamente el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta al tamaño, se admitirán los brócolis que cumplan con los diámetros indicados para los tamaños chico, mediano y grande.

2.10.4. Presentación.

2.10.4.1. Deshojados: cuando se han cortado las hojas al ras de la inflorescencia o pella, la que se presenta sin rotura alguna.

2.10.4.2. Con hojas: cuando conservan las hojas periféricas, las que deben ser recortadas en la parte superior. El tallo será cortado en la inserción de la última hoja que cubre la pella.

2.10.4.3. En corona o coronados: cuando los brócolis poseen las hojas periféricas cortadas a la altura de la pella permitiéndose que se vea la totalidad de la misma. El tallo deberá ser cortado al ras de la última hoja.

## 2.11. CEBOLLA DE BULBO (*Allium cepa* L. var. *Typicum*)

2.11.1. Condiciones mínimas (118).

2.11.1.1. Será: sana (3); fresca (4); seca (26); limpia (5); madura (18); bien formada (20).

2.11.1.2. Deberá estar libre de: podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); crecimientos secundarios (48); brotes (25).

2.11.1.3. Las hojas deberán estar recortadas en un largo no mayor de TRES CENTIMETROS (3 cm).

2.11.2. Clasificación.

2.11.2.1. Por calibre (116): de acuerdo a los grados de variación de los diámetros transversales (30) de las cebollas, se las designará tal como se indica seguidamente:

Calibre	Diámetro transversal
4	de 36 mm a 45 mm
5	de 46 mm a 55 mm
6	de 56 mm a 65 mm
7	de 66 mm a 75 mm
8	de 76 mm a 85 mm
9	de 86 mm a 95 mm

Por tamaño de acuerdo con la dimensión del diámetro transversal, se las designará según se indica a continuación:

Grandes: Cuando los bulbos tienen un calibre igual o mayor de OCHO (8).

Medianas: Cuando los bulbos tienen un calibre comprendido entre CINCO y SIETE (5 y 7).

Chicas: Cuando los bulbos tienen un calibre igual o menor de CUATRO (4).

### 2.11.3. Grados de Selección.

GRADO Nº 1: dentro de este grado de selección deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.11.1. responder al mismo cultivar y clasificación estipulada en 2.11.2.

Tolerancia: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirá podredumbre alguna.

GRADO Nº 2: dentro de este grado de selección las cebollas deberán ser de un mismo cultivar; clasificación y cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.11.1.

Tolerancias: deformaciones y decoloraciones leves, siempre que no se comprometa el reconocimiento del cultivar. Hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de otros defectos. No se admitirá podredumbre alguna.

GRADO Nº 3: dentro de este grado de selección las cebollas deberán ser de un mismo cultivar; clasificación y cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.11.1.

Tolerancias: deformaciones y decoloraciones manifiestas; crecimientos secundarios, brotes de hasta MEDIO CENTIMETRO (1/2 cm) de largo. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos dentro de los cuales solo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrán ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

## 2.12. CEBOLLA DE VERDEO (*Allium* sp.)

### 2.12.1. Condiciones mínimas (118).

2.12.1.1. Será: sana (3); fresca (4); limpia (5); entera (19); seca (26).

2.12.1.2. Deberá estar libre de insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); tallos floríferos (14); olor y sabor extraños (15).

### 2.12.2. Clasificación por calibre:

2.12.2.1. Gruesas: cuando el diámetro transversal (30) es superior a los DOS CENTIMETROS (2 cm).

2.12.2.2 Finas: cuando el diámetro transversal es igual o inferior a los DOS CENTIMETROS (2 cm).

### 2.12.3. Grados de Selección.

2.12.3.1. GRADO Nº 1: dentro de este grado de selección se clasificarán las cebollas de verdeo de un mismo cultivar; calibre y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.12.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirán podredumbre En lo que respecta a calibrado, entre la unidad más fina y la más gruesa de un envase, sólo podrá haber una diferencia del VEINTICINCO POR CIENTO (25%).

2.12.3.2. GRADO Nº 2: dentro de este grado se clasificarán las cebollas de verdeo de un mismo cultivar; calibre y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.12.1.

Tolerancias: decoloraciones y lesiones medianamente leves; marchitez incipiente de las hojas, siempre que estos defectos no comprometan la conservación de la partida, Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta al calibrado, sólo deberán respetarse los límites de los diámetros para su clasificación en gruesas y finas.

### 2.12.4. Presentación.

2.12.4.1. En manojos (124): las unidades de un manojo deberán responder al calibre de gruesas o finas.

2.12.4.1.1. Manojos grandes: los que pesan QUINIENTOS GRAMOS (500 g) o más.

2.12.4.1.2. Manojos chicos: los que pesan menos de QUINIENTOS GRANOS (-500 gr.) y más de DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (+250 gr.).

## 2.13. COLIFLOR (*Brassica oleracea* L. var, botrytis L. sub. cauliflora)

### 2.13.1. Condiciones mínimas (118).

La inflorescencia (43) o pella (49).

2.13.1.1. Será: entera (19); compacta (50); fresca (4); sana (3); seca (26); limpia (5); bien formada (20); de grano bien cerrado (51); y de coloración típica (45) del cultivar (2).

2.13.1.2. Deberá estar libre de: lesiones (10) sobremadurez (52) vellosidad (53); brácteas alargadas (29); magullones (13); tallos huecos (47); podredumbres (8); insectos vivos (7); decoloraciones (9); color y sabor extraños (15).

### 2.13.2. Clasificación por tamaño.

2.13.2.1. Chicos: cuando la inflorescencia o pella está comprendida entre NUEVE y TRECE CENTIMETROS (9 y 13 cm.) de diámetro (30).

2.13.2.2. Medianas: cuando la pella o inflorescencia está comprendida entre TRECE y DIECIOCHO CENTIMETROS (13 y 18 cm.) de diámetro (30).

2.13.2.3. Grandes: cuando la inflorescencia o pella tenga más de DIECIOCHO CENTIMETROS (18 cm.) de diámetro.

### 2.13.3. Grados de selección.

2.13.3.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán las coliflores de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.13.1.

Tolerancias: hasta CINCO (5) brácteas siempre que las mismas no sobrepasen la pella; un ligero amarillamiento en las coliflores blancas y un poco más pronunciado en las cremas, amarillas o verdes. Hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de tamaños diferentes y CINCO POR CIENTO (5%) de otros defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño, en un mismo envase, entre la unidad más chica y la más grande, sólo podrá haber DOS CENTIMETROS (2 cm) de diferencia en el diámetro.

2.13.3.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán las coliflores de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.13.1.

Tolerancias: hasta CINCO (5) brácteas por pella, que sobrepasen hasta CINCO MILIMETROS (5 mm) a la inflorescencia; vellosidad no húmeda o grasosa, en no más de un VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie de la pella; ligero cambio del color típico del cultivar; leve defecto de forma. Hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de tamaños diferentes y DIEZ POR CIENTO (10%) de otros defectos dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbre, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño, la diferencia de diámetro entre la unidad más chica y la más grande de un mismo envase, no podrá ser superior a TRES CENTIMETROS (3 cm).

2.13.3.3. GRADO N° 3: dentro de este grado se clasificarán las coliflores de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.13.1.

Tolerancias: Hasta SIETE (7) brácteas por pella que sobresalgan de la inflorescencia; vellosidad húmeda o grasosa en no más de un CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la superficie de la pella; ligeras deformaciones; pequeñas desgarraduras de la pella; coloraciones más intensas, siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar; manchas y magulladuras ligeras, siempre que no comprometan la conservación del producto; ligera falta de compacidad. Hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades fuera de tamaño y el QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos dentro de los cuales únicamente el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, se admitirán las coliflores que cumplan con los diámetros establecidos en cada caso en el Punto 2.13.2.

2.13.4. Presentación.

2.13.4.1. Deshojadas: cuando se han cortado las hojas al ras de la inflorescencia o pella, la que se presenta sin cobertura alguna.

2.13.4.2. Con hojas: cuando conservan las hojas periféricas, las que deben ser recortadas en la parte superior, en el lugar de reunión de las mismas y al ras de la última hoja en la parte inferior de la inserción con el tallo.

2.13.4.3. En corona o coronadas cuando las coliflores poseen las hojas periféricas cortadas a la altura de la pella, permitiéndose que se vea la totalidad de la misma. El tallo debe ser cortado al ras de la última hoja.

## 2.14. CHAUCHA (*Phaseolus vulgaris* L.)

2.14.1. Condiciones mínimas (118).

2.14.1.1. Será: sana (3); fresca (4); limpia (5); entera (19) seca (26).

2.14.1.2. Deberá estar libre de insectos vivos (7);

Podredumbres (8); manchas (24); deformaciones (20); decoloraciones (9); lesiones (10); hilo (54); pergamino (55); aporotado (56); olor y sabor extraños (15).

2.14.1.3. La vaina (57) podrá llevar adherido el cáliz persistente con un trozo de pedúnculo.

2.14.2. Grados de Selección.

2.14.2.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán las chauchas de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.14.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirán podredumbre

2.14.2.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán las chauchas de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.14.1.

Tolerancias: deformaciones; decoloraciones y lesiones leves, siempre que no se comprometa el reconocimiento del cultivar y la conservación de la mercadería; hilo con un CINCUENTA POR CIENTO (50%) del largo de la vaina.

Hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de otros defectos. No se admitirán podredumbre

2.14.2.3. GRADO N° 3: dentro de este grado se clasificarán las chauchas de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.14.1.

Tolerancias: deformaciones y decoloraciones siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar, manchas y lesiones secas, que no abarquen más del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie de la vaina; el hilo no se tomará en cuenta; leve aporotamiento, siempre que no se produzca un surco pronunciado. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrán ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

## 2.15. CHOCLO (*Zea mays* L. var, sacoharata y var. identata)

#### 2.15.1. Condiciones mínimas(118).

2.15.1.1. Será: sano (3); fresco (4); limpio (5); seco (26); bien cubierto (58); bien formado (20); bien granado (59); los dientes (60) serán: tiernos (61); turgentes (23) y lechosos (62); la espiga (63) deberá presentarse entera (19); con el tallo cortado a no más de TREINTA MILIMETROS (30 mm) de longitud.

2.15.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); causadas por contusiones (13) o cualquier otra causa; olor y sabor extraños (15).

#### 2.15.2. Clasificación por tamaño.

2.15.2.1. Grandes: choclos cuya espiga sea igual o superior a los VEINTE CENTIMETROS (20 cm) de largo.

2.15.2.2. Chicos: choclos cuya espiga sea menor de VEINTE CENTIMETROS (20 cm) de largo.

#### 2.15.3. Grados de Selección.

2.15.3.1. GRADO Nº 1: dentro de este grado se clasificarán los choclos de mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.15.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirán insectos vivos; podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño entre el choclo más grande y el más chico del envase, sólo podrá existir una diferencia del DIEZ POR CIENTO (10%) en el largo de la espiga.

2.15.3.2. GRADO Nº 2: dentro de este grado se clasificarán los choclos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.15.1.

Tolerancias: en las brácteas, ligera flojedad, decoloraciones y lesiones, siempre que no se comprometa el reconocimiento del cultivar y la conservación de la mercadería. La espiga puede estar rota en la punta. Hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de fallas en el granado; hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales CINCO POR CIENTO (5%) con insectos vivos. No se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño entre el choclo más grande y el más chico del envase, podrá existir una diferencia del VEINTE POR CIENTO (20%) en el largo de la espiga.

2.15.3.3. GRADO Nº 3: dentro de este grado se clasificarán los choclos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.15.1.

Tolerancias: las brácteas flojas, pero que cubran la espiga; deformaciones; decoloraciones y lesiones siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar y la conservación de la partida; la espiga puede estar rota en la punta pero no debe faltar mas del DIEZ POR CIENTO (10%) del total de la misma. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de fallas en el granado y hasta un VEINTE POR CIENTO (20%) de otros defectos dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen; se admitirán insectos vivos.

En lo que respecta a tamaño, sólo se tendrá en cuenta los límites establecidos para grandes y chicos.

## 2.16. ESCAROLA (*Chicorium endivia* L.)

#### 2.16.1. Condiciones mínimas (118).

2.16.1.1. Ser: sana (3); fresca (4); limpia (5); entera (19); no excesivamente húmeda (6)

2.16.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); Podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); tallos floríferos (14); olor y sabor extraños (15).

2.16.1.3. El corte de la raíz se hará al ras de la última hoja útil; éste será fresco (4) y neto (16).

#### 2.16.2. Tipos Comerciales.

2.16.2.1. Lisa: las nervaduras son anchas, la lámina lisa con el borde dentado poco profundo.

2.16.2.2. Rizada: las nervaduras son anchas, la lámina lisa con el borde dentado poco profundo.

#### 2.16.3. Clasificación por tamaño.

2.16.3.1. Grandes: plantas de más de DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 gr.).

2.16.3.2. Medianas: de CIEN A DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (100 a 250 g).

2.16.3.3. Chicas: menos de CIEN GRAMOS (- 100 g).

#### 2.16.4. Grados de Selección.

2.16.4.1. GRADO Nº 1: dentro de este grado se clasificarán las escarolas de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumpla con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.16.1. Además las plantas deberán tener color amarillo claro en más de UN TERCIO (1/3) del centro.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos, dentro de los cuales solamente un MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, entre la planta más chica y la más grande de un mismo envase, solo podrá existir una diferencia en peso del DIEZ POR CIENTO (10%).

2.16.4.2. GRADO Nº 2: dentro de este grado se clasificarán las escarolas de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones establecidas en el punto 2.16.1.

Tolerancias: color amarillo verdoso en el centro de la planta; pequeñas decoloraciones y marchitez en las hojas externas. Hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de otros defectos, dentro de los cuales el MEDIO POR CIENTO (0,5%), podrá ser de podredumbres cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, entre la planta más chica y la más grande de un mismo envase, podrá existir una diferencia en peso del VEINTE POR CIENTO (20%).

2.16.4.3. GRADO N° 3: dentro este grado se clasificarán las escarolas de mismo cultivar; tamaño, tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.16.1.

Tolerancias; color verde amarillento en la parte central; ligera marchitez de las hojas exteriores; decoloraciones de las hojas mencionadas; lesiones cicatrizadas en las mismas. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo un MEDIO POR CIENTO (0,5%), podrá ser de podredumbre, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, sólo se tendrá en cuenta los límites mencionados para grande, mediana y chica.

## **2.17. ESPARRAGO (*Asparagus officinalis* L. var. *altilis* L.)**

2.17.1. Condiciones mínimas (118).

2.17.1.1. Será: sano (3); fresco (4); limpio (5); entero (19); seco (26).

2.17.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); lesiones (10), olor y sabor extraños (15).

2.17.1.3. No deberá estar: hueco (64); hendido (65); pelado (66); con las yemas abiertas (67); lignificado (28).

2.17.1.4. El corte de la base debe ser neto (16); y no deshilachado (17).

2.17.2. Tipos Comerciales.

2.17.2.1. Blanco: se denomina al espárrago que tiene la punta del turión de color blanco.

2.17.2.2. Violeta: cuando la punta del turión presenta una coloración violácea, púrpura o rosada.

2.17.2.3. Verde: cuando parte del turión es de color verde.

2.17.3. Clasificación:

2.17.3.1. Por tamaño:

2.17.3.1.1. Largos: cuando el turión mide de DIECISIETE A VEINTIDOS CENTIMETROS (17 a 22 cm).

2.17.3.1.2. Cortos: de DOCE a DIECISEIS CENTIMETROS (12 a 16 cm).

2.17.3.1.3. Punta de espárragos; turiones de menos de DOCE CENTIMETROS (12 cm).

2.17.3.2. Por calibre:

2.17.3.2.1. Gruesos: diámetro (30) superior a DIECISEIS MILIMETROS (+ 16 mm).

2.17.3.2.2. Medianos: diámetro de DOCE A DIECISEIS MILIMETROS (12 a 16 mm).

2.17.3.2.3. Finos: de SEIS a ONCE MILIMETROS (6 a 11 mm).

2.17.4. Grado de Selección.

2.17.4.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán los espárragos de mismo tipo comercial; tamaño; calibre; que estén perfectamente derechos y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.17.1.

Tolerancias: en el tipo blanco, una ligera coloración rosada en la punta y PRIMER TERCIO (1/3) del turión.

Hasta un DOS POR CIENTO (2%) de espárragos de distinto calibre, por grosor; CINCO POR CIENTO (5%) de otros defectos, dentro de los cuales únicamente un MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de unidades con podredumbre

2.17.4.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán los espárragos de un mismo tipo comercial; tamaño; calibre; y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.17.1.

Tolerancias: turiones ligeramente encorvados; coloraciones igual que en el GRADO N° 1; cierto grado de lignificación y lesiones superficiales.

Hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de espárragos

de distinto calibre; DIEZ POR CIENTO (10%) de

otros defectos, dentro de los cuales únicamente un MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de unidades con podredumbre.

2.17.4.3. GRADO N° 3: dentro de este grado se clasificarán los espárragos de un mismo tipo comercial; de un mismo largo, grosor y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.17.1. Tolerancias: turiones manifiestamente encorvados; yemas con principios de aperturas; coloraciones no típicas, pero que no comprometan la determinación del tipo comercial; turiones ligeramente lignificados, lesiones superficiales de roya; hendiduras cicatrizadas, siempre que no comprometan la conservación y transporte de la mercadería. Hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de espárragos de distinto calibre; QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales únicamente el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de unidades con podredumbre

2.17.5. Presentación.

2.17.5.1. Sueltos: sin atar, granel; deben acondicionarse de manera tal que no se produzcan presiones que causen roturas.

2.17.5.2. En atados: los turiones de un atado serán de un mismo tipo comercial y calibre; sólidamente ligados con hilo, rafia u otro material similar que no transmita olor y sabor extraños a la especie. El peso neto del atado podrá ser de QUINIENTOS GRAMOS (500 g) UN KILOGRAMO (1 kg) o DOS KILOGRAMOS (2 kg.). Si los atados son envueltos unitariamente con papel, éste deberá ser de calidad tal, que no transmita olor y sabor extraños al espárrago, y no estar marcado con escritos, leyendas, dibujos etc., en la parte en contacto con los turiones.

## **2.18. ESPINACA (*Spinacia oleracea* L.)**

2.18.1. Condiciones mínimas (118).

2.18.1.1. Será: sana (3); fresca (4); limpia (5).

2.18.1.2. Deberá estar libre de insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); limbo roto (12); tallos floríferos (14); olor y sabor extraños (15).

2.18.1.3. Las hojas presentarán el corte fresco (4); neto (16) y no deshilachado (17).

2.18.1.4. Las raíces de las plantas deberán estar cortadas al ras del cuello y el corte será de las mismas características que 2.18.1.3.

2.18.2. Tipos Comerciales.

2.18.2.1. Hoja lisa o plana: cuando el limbo de la espinaca presenta desniveles leves con respecto a sus nervaduras.

2.18.2.2. Crespa: cuando el limbo presenta desniveles manifiestos con sus nervaduras.

2.18.3. Grados de selección.

2.18.3.1. GRADO Nº 1: dentro de este grado se clasificarán las espinacas que correspondan a mismo cultivar; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.18.1.

Tolerancias: Hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen.

2.18.3.2. GRADO Nº 2: dentro de este grado se clasificarán las que correspondan a mismo cultivar; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.18.1.

Tolerancias: ligeras decoloraciones; pequeñas roturas del limbo, siempre que no se pierda más del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) del mismo; cortes con principio de deshilachado.

Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.18.4. Presentación.

2.18.4.1. Manojos (124) chicos: un CUARTO KILOGRAMO (250 gr.).

2.18.4.2. Manojos (124) medianos: MEDIO KILOGRAMO (500 g).

2.18.4.3. Manojos (124) grandes: UN KILOGRAMO (1000 gr.).

Los manojos de un mismo envase deberán ser del mismo peso.

## **2.19. HINOJO (*Phoeniculum vulgare* Mill var. *azoricum*)**

2.19.1. Condiciones mínimas (118).

2.19.1.1. Será: entero (19); fresco (4); sano (3); limpio (5); recortado (68).

2.19.1.2. Deberá, estar libre de insectos vivos (7); podredumbres (8); lesiones (10); olor y sabor extraños (15).

2.19.1.3. La base de las hojas no deberá presentar: partes huecas (31); nervaduras lignificadas (28); deshilachadas (69); aplastadas (32).

2.19.1.4. El falso bulbo cabeza o bocha (70) deberá ser: sólido (71); no presentar: rebrotes (33); tallos florales (14). ni partes huecas (31) o corazón negro (34).

2.19.1.5. La raíz deberá cortarse al ras de la base de la última hoja y el corte será: neto (16); fresco (4) y no deshilachado (17).

2.19.2. Clasificación por tamaño:

2.19.2.1. Hinojos grandes: de más de TRESCIENTOS GRAMOS (300 g).

2.19.2.2. Hinojos medianos: de CIENTO a TRESCIENTOS GRAMOS (100 a 300 g).

2.19.2.3. Hinojos chicos: de CINCUENTA a NOVENTA Y NUEVE GRAMOS (50 a 999 g).

2.19.3. Grados de Selección.

2.19.3.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán los hinojos que correspondan a un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.19.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de otros defectos y CINCO POR CIENTO (5%) de unidades excedidas o carentes de peso. No se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, entre la unidad menor y mayor, sólo podrá haber una diferencia del DIEZ POR CIENTO (10%).

2.19.3.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán los hinojos de un mismo cultivar; calibre y cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.19.1.

Tolerancias: roturas y aplastamientos leves de las nervaduras siempre que no se comprometa la conservación de la unidad; leve falta de solidez.

Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbre, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a calibrado se aceptará lo estipulado en el punto 2.19.2.

## 2.20. LECHUGA (*Lactuca sativa* L.)

2.20.1. Condiciones mínimas (118).

2.20.1.1. Será: sana (3); fresca (4); limpia (5); entera (19); no excesivamente húmeda (6).

2.20.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); tallos floríferos (14); corazón negro (34); olor y sabor extraños (15).

2.20.1.3. El corte de la raíz se hará al ras de la última hoja útil y será: fresco (4) y neto (16).

2.20.2. Tipos Comerciales.

2.20.2.1. Lechuga del grupo latino: son lechugas que forman cabeza floja; sus hojas son largas y angostas llamadas también criolla.

2.20.2.2. Lechugas arropolladas o capuchina: son las que forman cabeza compacta, grande y pesada; las hojas son de textura quebradiza y apretadas, las externas son verdes y las internas blanco-amarillento.

2.20.2.3. Lechuga de hoja: no forma cabeza, presenta sólo una roseta de hojas.

2.20.2.4. Lechuga mantecosa: forma cabeza floja, relativamente pequeña. Sus hojas son de textura suave, de aspecto aceitoso, superpuestas y anchas.

2.20.3. Clasificación por tamaño:

2.20.3.1. Grandes: de más de DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (+ 250 g) para las lechugas latinas, más de TRESCIENTOS GRAMOS (+300 g) para las arropolladas; más de CIENTO CINCUENTA GRAMOS (+150 g) para la mantecosa y lechuga de hoja.

2.20.3.2. Medianas: de CIENTO CINCUENTA a DOSCIENTOS GRAMOS (150 a 200 g) para las lechugas latinas; de DOSCIENTOS a TRESCIENTOS GRAMOS (200 a 300 g) para las arropolladas; de CIENTO A CIENTO CINCUENTA GRAMOS (100 a 150 g) para la mantecosa y lechuga de hoja.

2.20.3.3. Chicas: de menos de CIENTO CINCUENTA GRAMOS (- 150 g) para las lechugas latinas y menos de DOSCIENTOS GRAMOS (-200 g) para las lechugas arropolladas; menos de CIENTO CINCUENTA GRAMOS (-150 g) para la mantecosa y menos de CIENTO GRAMOS (-100 g) para la lechuga de hoja.

2.20.4. Grados de Selección.

2.20.4.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán las lechugas de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.20.1. Además: las lechugas arropolladas presentarán la cabeza firme (72); las del grupo latino, las hojas cerradas (73). Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos; no se admiten podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, entre la planta más chica y la más grande de un mismo envase no podrá existir una diferencia mayor de un DIEZ POR CIENTO (10%).

2.20.4.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán las lechugas de un mismo cultivar; tamaño, tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.20.1.

Tolerancias: pequeñas deformaciones; leves decoloraciones; suave marchitez de las hojas inferiores; en las lechugas arropolladas una menor firmeza de la cabeza, pero sin que haya perdido su forma; en las del grupo latino las hojas pueden estar abiertas en el tercio superior. Hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de otros defectos. No se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, entre la planta más chica y la más grande de un envase, no podrá existir una diferencia superior del VEINTICINCO POR CIENTO (25%).

2.20.4.3. GRADO N° 3: dentro de este grado se clasificarán las lechugas de un mismo cultivar; tamaño, tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.20.1.

Tolerancias: deformaciones y decoloraciones, siempre que las mismas no comprometan el reconocimiento del cultivar y que no afecten más de UN TERCIO (1/3) de la planta; leve marchitez de las hojas inferiores; en las lechugas arropolladas las cabezas flojas siempre que conserven su forma y, en las lechugas latinas, las hojas se presentarán abiertas en un CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la planta. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales solamente un MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen o de corazón negro.

En lo que respecta a tamaño, sólo deberá respetarse los límites de los pesos para su clasificación en: grandes, medianas y chicas.

## 2.21. NABO (*Brassica rapa* L. var. *rapa*)



#### 2.21.1. Condiciones mínimas (118).

##### 2.21.1.1. Raíces.

2.21.1.1.1. Deberán ser: enteras (19); firmes (22); sanas (3); limpias (5); secas (26); bien formadas (20).

2.21.1.1.2. Deberán estar libres de: podredumbres (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (15); lignificaciones (28).

##### 2.21.1.2. Hojas:

2.21.1.2.1. Deberán ser: frescas (4); saneo (3); limpias (5).

2.21.1.2.2. No presentarán: lesiones (10) de plagas o enfermedades; decoloraciones (9).

#### 2.21.2. Grados de Selección.

2.21.2.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar, las que deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.21.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, en un mismo envase, las unidades deberán ser uniformes, admitiéndose hasta un VEINTE POR CIENTO (20%) de diferencia, entre el diámetro de la unidad más pequeña y el de la más grande.

2.21.2.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto

2.21.1. Tolerancias: deformaciones; decoloraciones manifiestas; lesiones y grietas cicatrizadas, que no sobrepasen el VEINTE POR CIENTO (20%) de la superficie; mezcla de tamaños; hojas de color levemente distinto al típico del cultivar.

Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros

defectos, dentro de los cuales sólo un MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbre

#### 2.21.3. Presentación.

2.21.3.1. En manojos (124). El peso de los manojos será de QUINIENTOS GRAMOS (500 g) y UN KILOGRAMO (1 Kg.).

2.21.3.2. Raíces descoronadas (74).

### 2.22. RABANO (*Raphanus sativus* L. var. *typica*)

#### 2.22.1. Condiciones mínimas (118).

##### 2.22.1.1. Raíces:

2.22.1.1.1. Deberán ser: enteras (19); firmes (22); sanas (3); limpias (5); secas (26); bien formadas (20).

2.22.1.1.2. Deberán estar libres de: podredumbres (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (15); lignificaciones (28).

##### 2.22.1.2. Hojas:

2.22.1.2.1. Deberán ser: frescas (4); sanas (3); limpias (5).

2.22.1.2.2. No presentarán: lesiones (10) de plagas o enfermedades; decoloraciones (9).

#### 2.22.2. Grados de Selección.

2.22.2.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar, las que deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.22.1.

Tolerancias: Hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, en un mismo envase, las unidades deberán ser uniformes, admitiéndose hasta un VEINTE POR CIENTO (20%) de diferencia entre el diámetro de la unidad más pequeña y el de la más grande.

2.22.2.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán las: raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.22.1.

Tolerancias: deformaciones; decoloraciones manifiestas; lesiones y grietas cicatrizadas, que no sobrepasen el VEINTE POR CIENTO (20%) de la superficie; mezcla de tamaños; hojas de color levemente distinto al típico del cultivar. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo un MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbre

#### 2.22.3. Presentación.

2.22.3.1. En manojos (124). El peso de los manojos será de QUINIENTOS GRAMOS (500 g) y UN KILOGRAMO (1 kg).

2.22.3.2. Raíces descoronadas (74).

### 2.23. RABANITO (*Raphanus sativus* L. var. *typica*)

#### 2.23.1. Condiciones mínimas (118).

##### 2.23.1.1. Raíces:

2.23.1.1.1. Deberán ser: enteras (19); firmes (22); sanas (3); limpias (5); secas (26); bien formadas (20).

2.23.1.1.2. Deberán estar libres de: podredumbres (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (15); lignificaciones (28).

##### 2.23.1.2. Hojas:

2.23.1.2.1. Deberán ser: frescas (4); sanas (3); limpias (5).

2.23.1.2.2. No presentarán: lesiones (10) de plagas o enfermedades; decoloraciones (9).

#### 2.23.2. Grados de Selección.

2.23.2.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar las que deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.23.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, en un mismo manojo las unidades deberán ser uniformes, admitiéndose hasta un VEINTE POR CIENTO (20%) de diferencia entre el diámetro de la unidad más pequeña y el de la más grande.

2.23.2.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.23.1.

Tolerancias: deformaciones; decoloraciones manifiestas; lesiones y grietas cicatrizadas, que no sobrepasen el VEINTE POR CIENTO (20%) de la superficie; mezcla de tamaños, hojas de color levemente distinto al típico del cultivar. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo un MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbre

#### 2.23.3. Presentación.

2.23.3.1. En manojos (124). El peso de los manojos será de DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 g) y QUINIENTOS GRAMOS (500 g).

### 2.24. PAPA (*Solanum tuberosum* L.)

#### 2.24.1. Condiciones mínimas (118).

2.24.1.1. Será: madura (18); excepto la temprana (18); limpia (5); bien formada (20).

2.24.1.2. No deberá ser: flácida (75); brotada (25); verdeada (76); helada (77); escaldada (77).

2.24.1.3. Deberá estar libre de: lesiones producidas por insectos y otras causas (10); alteraciones internas (38); cualquiera fuera su origen; sarnas (79); podredumbre (8); enfermedades (80); que afecten manifiestamente al tubérculo; olor y sabor extraños (15).

2.24.2. Clasificación por tamaño. De acuerdo con el peso de los tubérculos se la designará según se indica a continuación:

2.24.2.1. Extra grande: es aquella cuyo peso unitario es mayor de QUINIENTOS GRANOS (500 g).

2.24.2.2. Grande: aquella cuyo peso unitario está comprendido entre TRESCIENTOS y QUINIENTOS GRANOS (300 y 500 g).

2.24.2.3. Mediana: aquella cuyo peso unitario es mayor o igual que CIENTO VEINTE GRAMOS (+ o = 120 g) y menor de TRESCIENTOS GRAMOS (-300 g).

2.24.2.4. Chica: aquella cuyo peso unitario es menor de CIENTO VEINTE GRAMOS (-120 g) pero mayor o igual que TREINTA Y CINCO GRAMOS (+ o = 35 g).

#### 2.24.3. Grados de Selección.

2.24.3.1. GRADO N° 1: los tubérculos incluidos en este grado serán de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.24.14.

Tolerancias: se admitirán hasta un CINCO POR CIENTO (5%) en peso de otros cultivares; CINCO POR CIENTO (5%) de tubérculos mayores y DOS POR CIENTO (2%) menores al peso estipulado para cada uno de los tamaños; hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de tubérculos con podredumbre

2.24.3.2. GRADO N° 2: se clasificarán dentro de este grado los tubérculos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.24.1.

Tolerancias: se admitirán hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de otros cultivares; DIEZ POR CIENTO (10%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de tubérculos con podredumbres; CINCO POR CIENTO Y DOS POR CIENTO (5% y 2%) de tubérculos mayores y menores al peso indicado para cada uno de los tamaños, respectivamente.

2.24.3.3. GRADO N° 3: se clasificarán dentro de este grado los tubérculos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.24.1.

Tolerancias: se admitirá hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de otros cultivares; CINCO POR CIENTO (5%) de tubérculos menores y DIEZ POR CIENTO (10%) mayores al peso estipulado para cada uno de los tamaños; hasta un

QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos dentro de los cuales solamente se admitirán el MEDIO POR CIENTO (0,5%) de tubérculos con podredumbre

## **2.25. PEPINO (*Cucumis sativus* L.)**

2.25.1. Condiciones mínimas (118).

2.25.1.1. Será: sano (3); fresco (4); limpio (5); entero (19); seco (26); bien coloreado (40).

2.25.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); deformaciones (35); manchas (24); olor y sabor extraños (15).

2.25.1.3. La separación del fruto de la planta debe ser neta (16) y estar cicatrizada (82).

2.25.2. Clasificación por tamaños:

2.25.2.1. Grandes: de más de SIETE CENTIMETROS (7 cm) de diámetro (30) por más de QUINCE CENTIMETROS (x + 15 cm) de largo.

2.25.2.2. Medianos: entre CINCO a SIETE CENTIMETROS (5 a 7 cm) de diámetro (30) y entre DIEZ a QUINCE CENTIMETROS (10 a 15 cm) de largo.

2.25.2.3. Chicos: de menos de CINCO CENTIMETROS (-5 cm) de diámetro (30) por menos de DIEZ CENTIMETROS (x - 10 cm) de largo.

2.25.3. Grados de Selección.

2.25.3.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán los pepinos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.25.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No lo se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, entre la unidad más chica y la más grande de un envase, sólo podrá existir una diferencia del DIEZ POR CIENTO (10%) en cualquiera de sus medidas.

2.25.3.2. GRADO N°2: dentro de este grado se clasificarán los pepinos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.25.1.

Tolerancias: se admitirán decoloraciones; deformaciones leves; manchas secas o cicatrizadas; siempre que no cubran más del DIEZ POR CIENTO(10%) de la superficie del fruto.

Hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbres cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño; entre la unidad más chica y la más grande de un envase, sólo podrá existir una diferencia del VEINTE POR CIENTO (20%) en cualquiera de sus medidas.

2.25.3.3. GRADO N° 3: dentro de este grado se clasificarán los pepinos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.25.1.

Tolerancias: se admitirán decoloraciones; deformaciones, siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar; manchas secas o cicatrizadas, siempre que no cubran más del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie del fruto; unidades rotas, siempre que la rotura esté seca y cicatrizada no represente más del QUINCE POR CIENTO (15%) del total del fruto. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo un MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño sólo se tendrán en cuenta los límites de las medidas estipuladas para grandes, medianos y chicos.

## **2.26. PEREJIL (*Petroselinum crispum* Mill)**

2.26.1. Condiciones mínimas (118).

2.26.1.1. Será: sano (3); fresco (4); limpio (5).

2.26.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); enfermedades (80); podredumbres (8); lesiones (10); olor y sabor extraños (15); tallos floríferos (14).

2.26.1.3. Los tallos estarán cortados a un máximo de VEINTE CENTIMETROS (20 cm) y el corte deberá ser neto (16); fresco (4) y no deshilachado (17).

2.26.2. Tipos Comerciales.

2.26.2.1. Liso: perejil de hoja plana.

2.26.2.2. Rizado: perejil de hojas onduladas.

2.26.3. Grados de Selección.

2.26.3.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificará al perejil de un mismo tipo comercial y que cumpla con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.26.1.

Tolerancias; DIEZ POR CIENTO (10%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera esa su origen.

2.26.3.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificará el perejil de un mismo tipo comercial y que cumpla con las condiciones mínimas estipuladas en el punto 2.26.1.

Tolerancias: ligeras decoloraciones; principio de marchitez; síntomas leves de plagas y enfermedades. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de otros defectos dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbres cualquiera sea su origen.

2.26.4. Presentación: en manojos (124).-

2.26.4.1. Grandes: de UN KILOGRAMO (1 kg).

2.26.4.2. Medianos: de QUINIENTOS GRAMOS (500 g).

2.26.4.3. Chicos: de DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 g).

## 2.27. PIMIENTO (*Capsicum annum* L.)

2.27.1. Condiciones mínimas (118).

2.27.1.1. Será; sano (3); fresco (4); limpio (5); seco (26); maduro (18); firme (22); bien colorado (40); bien formado (20).

2.27.1.2. Deberá estar libre de insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); manchas (24); rajaduras (11); momificaciones (42); olor y sabor extraños (15).

2.27.1.3. El fruto deberá llevar el cáliz persistente y el corte del pedúnculo debe ser fresco (4); neto (16); y no deshilachado (17).

2.27.2. Tipos Comerciales.

2.27.2.1. Pimiento Cuatro Cascos o Pimiento Morrón: fruto cuyo eje longitudinal es igual al eje transversal o hasta una vez y media mayor.

2.27.2.2. Aji Vinagre: fruto cuyo eje longitudinal es mayor o igual al del eje transversal y cuyo extremo distal termina en punta.

2.27.2.3. Pimiento Largo o Pimiento Español: fruto cuyo eje longitudinal es mayor que dos veces el eje transversal.

2.27.2.4. Pimiento Ambato: fruto cuyo eje longitudinal es como máximo, dos veces mayor que el eje transversal.

2.27.2.5. Pimiento Calahorra: fruto con forma de corazón que consta de una sola punta.

2.27.3. Clasificación.

Dada la diversificación de tamaños acordes con los cultivares y formas del fruto, sólo se exigirá en cada envase uniformidad cuyos límites se determinarán en cada grado de selección.

2.27.4. Grados de Selección.

2.27.4.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán los pimientos y/o ajíes vinagre de un mismo cultivar; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.27.1.

Tolerancias: Hasta CINCO POR CIENTO (5%) de defectos; no se admitirán podredumbres; en lo que respecta al enviro (84) no se admitirán cambios de coloración.

Tamaño: en los pimientos se admitirá una diferencia de hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) en cualquiera de los ejes de las unidades contenidas en un envase; en los tipos vinagre la diferencia podrá ser de un CINCO POR CIENTO (5%) para el eje transversal y el DIEZ POR CIENTO (10%) para el eje longitudinal.

2.27.4.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán los pimientos y/o ajíes vinagre de un mismo cultivar; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.27.1.

Tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de defectos; no se admitirán podredumbres; decoloraciones y deformaciones leves; manchas cicatrizadas siempre que no cubran más del DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie del fruto; ligera flaccidez (85); rajaduras cicatrizadas que no signifiquen más del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) del eje longitudinal; en lo que respecta a enviro, se admitirá un leve cambio (86).

Tamaño: entre la unidad más chica y la más grande de un envase de pimiento morrón, sólo podrá haber una diferencia de hasta VEINTE POR CIENTO (20%) en cada uno de los ejes y en los ajíes vinagre hasta el DIEZ POR CIENTO (10%) para el eje transversal y VEINTE POR CIENTO (20%) para el eje longitudinal.

2.27.4.3. GRADO N° 3: dentro de este grado se clasificarán los pimientos y/o ajíes vinagre de un mismo cultivar; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.27.1.

Tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de defectos no admitiéndose podredumbres, decoloraciones y deformaciones, siempre que las mismas no comprometan el reconocimiento del cultivar; manchas cicatrizadas siempre que no cubran más del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie del fruto; ligera flaccidez; rajaduras cicatrizadas que no alcancen una longitud superior al CINCUENTA POR CIENTO (50%) del eje longitudinal; en lo que respecta al enviro, se admitirá toda la gama de colores propios de cada cultivar.

Tamaño: se admitirá la mezcla de tamaños, pero entre la unidad más chica y la más grande de un envase, no podrá haber una diferencia mayor del CINCUENTA POR CIENTO (50%), cualquiera sea el eje que se tome de referencia.

## 2.28 PUERRO (*Allium ampeloprasum* L. var. *porrum* L.)

#### 2.28.1. Condiciones mínimas (118).

2.28.1.1. Será: sano (3); fresco (4); limpio (5); entero (19) y seco (26).

2.28.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); tallos floríferos (14); olor y sabor extraños (15).

2.28.1.3. Las hojas se cortarán a una tercera parte del ápice (88).

#### 2.28.2. Clasificación por calibre:

2.28.2.1. Gruesos: puerros cuyo diámetro (30) se superior a los TRES CENTIMETROS (3 cm).

2.28.2.2. Medianos: puerros cuyo diámetro esta comprendido entre UNO Y MEDIO Y TRES CENTIMETROS (1 ½ y 3 cm).

2.28.2.3. Finos: puerros de menos de UNO Y MEDIO CENTIMETROS (- 1 ½ cm) de diámetro.

#### 2.28.3. Grados de Selección.

2.28.3.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán los puerros de un mismo cultivar; calibre y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.28.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres; en lo que respecta a calibre, entre el diámetro de la unidad más fina y la más gruesa de un mismo envase, sólo podrá haber una diferencia del DIEZ POR CIENTO (10%).

2.28.3.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán los puerros de un mismo cultivar; calibre y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.28.1.

Tolerancias: ligeras decoloraciones; hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de defectos. No se admitirán podredumbre En cuanto al calibre, entre los diámetros de unidad más fina y más gruesa de un mismo envase, sólo podrá haber una diferencia del VEINTICINCO POR CIENTO (25%).

2.28.3.3. GRADO N° 3: dentro de este grado se clasificarán los puerros de un mismo cultivar; calibre y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.28.1.

Tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbres; decoloraciones y lesiones, siempre que no comprometan la conservación de la partida.

En cuanto al calibre, sólo deberán respetarse los límites de los diámetros establecidos para cada tamaño.

#### 2.28.4. Presentación. En manojos (124).

Las unidades de un manojo deberán ser de un mismo calibre.

2.28.4.1. Chicos: de DOSCIENTOS CINCUENTA GRANOS (250 gr.).

2.28.4.2. Medianos: de QUINIENTOS GRAMOS (500 g).

2.28.4.3. Grandes: de UN KILOGRAMO (1 kg).

### 2.29. RADICHA (*Cichorium intybus* L.)

#### 2.29.1. Condiciones mínimas (118).

##### 2.29.1.1. Raíces.

2.29.1.1.1. Deberán ser: sanas (3); limpias (5); secas (26)); firmes (22); enteras (19); bien formadas (20).

2.29.1.1.2. Deberán estar libres de: podredumbres (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (15); zonas lignificadas (28).

##### 2.29.1.2. Hojas.

2.29.1.2.1. Deberán ser: frescas (4); sanas (3); limpias (5); sin decoloraciones (9).

#### 2.29.2. Grados Selección.

2.29.2.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar, las que deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.29.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen.

En lo que respecta al diámetro (30), deberán ser uniformes admitiéndose una diferencia de DIEZ MILIMETROS (10 mm) entre la raíz más gruesa y la más fina de un mismo envase.

En cuanto al largo (83), se admitirá una diferencia de DOS CENTIMETROS (2 cm) entre la raíz más corta y la más larga.

2.29.2.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.29.1.

Tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de defectos dentro del cual, sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbre Se admitirán: ligeras deformaciones y decoloraciones; grietas longitudinales no superiores a TRES CENTIMOS (3 cm) siempre que no esté separada la región cortical de la medular y se encuentren cicatrizadas, caso contrario se asimilan a las podredumbre En lo que respecta a diámetro se admitirá, una diferencia de QUINCE MILIMETROS (15 mm) entre la raíz más gruesa y la más fina de un mismo envase.

En cuanto a la longitud se admitirá una diferencia de TRES CENTIMETROS (3 cm), entre la raíz más larga y la más corta.

2.29.2.3. GRADO N° 3: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.29.01.

Tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de defectos dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbre. Se admitirán: deformaciones y decoloraciones manifiestas; grietas circulares o longitudinales, siempre que estén cicatrizadas y no se separe la parte cortical de la medular; raíces tronchadas siempre que el corte esté cicatrizado; sin límites en lo que respecta a diámetro y largo.

2.29.3. Presentación.

2.29.3.1. En manojos (124); el peso de los manojos será de QUINIENTOS GRAMOS (500 g), UN KILOGRAMO (1 kg) o DOS KILOGRAMOS (2 kg).

2.29.3.2. Raíces descoronadas (74).

## **2.30. RADICHETA (*Cichorium intybus* L.)**

2.30.1. Condiciones mínimas (118).

2.30.1.1. Hojas.

2.30.1.1.1. Será: sana (3); fresca (4); limpia (5); seca (26), sin síntomas de flaccidez (75); entera (19); bien formada (20).

2.30.1.1.2. Deberá estar libre de lesiones (10); decoloraciones (9); olor y sabor extraños (15).

2.30.2. Grados de Selección.

2.30.2.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán las radichetas de un mismo cultivar; de primer corte y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.30.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, en un mismo atado entre las hojas más chicas y las más grandes no podrá haber una diferencia mayor del QUINCE POR CIENTO (15%).

2.30.2.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificará las radichetas de un mismo cultivar; y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el Punto 2.30.1.

Tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de defectos, dentro de los cuales solamente el MEDIO POR CIENTO (0,5%), podrá ser de podredumbre. Se admitirán: hojas levemente decoloradas y/o marchitas; no se tomará en cuenta el tamaño de las hojas.

2.30.3. Presentación.

2.30.3.1. En manojos (124). El peso de los manojos será de DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 g); QUINIENTOS GRAMOS (500 g) Y UN KILOGRAMO (1 kg).

## **2.31. SALSIFI BLANCO (*Tragopogon porrifolium* L.)**

2.31.1. Condiciones mínimas (118).

2.31.1.1. Raíces.

2.31.1.1.1. Serán: sanas (3); limpias (5); secas (26); firmes (22); enteras (19); bien formadas (20).

2.31.1.1.2. Deberán estar libres de: podredumbres (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (15); zonas lignificadas (28).

2.31.2. Grados de Selección.

2.31.2.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.31.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta al diámetro (30), deberá ser uniforme, admitiéndose una diferencia de DIEZ MILIMETROS (10 mm) entre la raíz más gruesa y la más fina, contenidas en un mismo envase.

En cuanto al largo (83), se admitirá una diferencia de DOS CENTIMETROS (2 cm) entre la raíz más corta y la más larga.

2.31.2.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.31.1.

Tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbre. En lo que respecta a diámetro y longitud, se admitirán mezclas.

2.31.3. Presentación.

2.31.3.1. En manojos (124). El peso de los manojos será de QUINIENTOS GRAMOS (500 g) UN KILOGRAMO (1 kg) o DOS KILOGRAMOS (2 kg).

2.31.3.2. Raíces descoronadas (74).

## **2.32. SALSIFI NEGRO (Scorzonera hispánica L.)**

2.32.1. Condiciones mínimas (118).

2.32.1.1. Raíces.

2.32.1.1.1. Serán: sanas (3); limpias (5); secas (26); firmes (22); enteras (19); bien formadas (20).

2.32.1.1.2. Deberán estar libres de: podredumbres (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas, olor y sabor extraños (15); zonas lignificadas (28).

2.32.2. Grados de Selección.

2.32.2.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.32.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos; no se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen.

En lo que respecta al diámetro (30) deberán ser uniformes, admitiéndose una diferencia de DIEZ MILIMETROS (10 mm) entre la raíz más gruesa y la más fina; en cuanto al largo (83) se admitirá una diferencia de DOS CENTIMETROS (2 cm), entre la raíz más corta y la más larga.

2.32.2.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.32.1.

Tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbre. Se admitirán: ligeras deformaciones y decoloraciones; grietas longitudinales no superiores a TRES CENTIMETROS (3 cm), siempre que no esté separada la región cortical de la medular y se encuentren cicatrizadas caso contrario se asimilarán a las podredumbres. En lo que respecta al diámetro y largo, se admitirán mezclas.

2.32.3. Presentación.

2.32.3.1. En manojos (124). El peso de los manojos será de QUINIENTOS GRAMOS (500 g), UN KILOGRAMO (1 kg) o DOS KILOGRAMOS (2 kg).

2.32.3.2. Raíces descoronadas (74).

## **2.33. REMOLACHA (Beta vulgaris L. var. esculenta)**

2.33.1. Condiciones mínimas (118).

2.33.1.1. La raíz será: entera (19); sana (3); limpia (5); seca (26); firme (22); bien formada (20).

2.33.1.1.1. Deberá estar libre de: podredumbres (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (15).

2.33.1.1.2. No deberá estar: lignificada (28); ni brotada (25).

2.33.1.2. Las hojas deberán reunir las siguientes condiciones: sanas (3); frescas (4); limpias (5); color típico del cultivar.

2.33.1.2.1. No deberán presentar: lesiones (10) de plagas o enfermedades; decoloraciones (9).

2.33.2. Clasificación por tamaño:

2.33.2.1. Grandes: de más de SEIS CENTIMETROS (+ 6 cm) de diámetro (30).

2.33.2.2. Medianas: entre CUATRO CENTIMETROS (4 cm) a SEIS CENTIMETROS (6 cm) de diámetro (30).

2.33.2.3. Chicas: menos de CUATRO CENTIMETROS (- 4 cm) de diámetro (30), pero nunca inferior a DOS CENTIMETROS (2 cm).

2.33.3. Grados de Selección.

2.33.3.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar; tamaños y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.33.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirán raíces con podredumbre.

2.33.3.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán las remolachas de un mismo tamaño, cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.33.1.

Tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de defectos; no se admitirán raíces con podredumbres, permitiéndose ligeras deformaciones en raíces y decoloraciones de hojas.

2.33.3.3. GRADO N° 3: dentro de este grado se clasificarán las remolachas de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.33.1.

Tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de raíces con podredumbre. Se admitirán: ligeras deformaciones; decoloraciones. Las hojas del manojito podrán ser de color algo distinto al típico del cultivar.

2.33.4. Presentación.

2.33.4.1. En manojos (124), será de: UN KILOGRAMO (1 kg.) y DOS KILOGRAMOS (2 kg.).

2.33.4.2. Raíces descoronadas (74).

## **2.34. REPOLLO (Brassica oleracea L. var. sabauda; var. capitata).**

2.34.1. Condiciones mínimas (118).

2.34.1.1. Ser: sano (3); fresco (4); limpio (5); no excesivamente húmedo (6); entero (19); razonablemente sólido (89); bien recortado (90); el corte del tallo neto (16).

2.34.1.2. Deberá estar libre de insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); olor y sabor extraños (15); brotes (25).

2.34.1.3. No debe estar: hinchado (92); reventado (93); ni florecido (14).

2.34.2. Clasificación por tamaño:

2.34.2.1. Grande: más de DOS Y MEDIO KILOGRAMOS (+ 2,500 kg.).

2.34.2.2. Mediano: más de UN KILOGRAMO (+ 1 kg) a DOS Y MEDIO KILOGRAMOS (2,500 kg).

2.34.2.3. Chico: de TRESCIENTOS GRAMOS (300 g) a UN KILOGRAMO (1 kg).

2.34.3. Grados de Selección.

2.34.3.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán los repollos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.34.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos; no se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen.

Con respecto al tamaño en un mismo envase, entre el repollo más chico y el más grande, sólo podrá haber una diferencia de DOSCIENTOS GRAMOS (200 g). En unidades excedidas de peso, CINCO POR CIENTO (5%) de tolerancia.

2.34.3.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán los repollos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.34.1.

Se admitirán: una menor solidez en las cabezas; hojas exteriores con roturas, siempre que las mismas estén cicatrizadas; ligeras decoloraciones.

Tolerancias: DIEZ POR CIENTO (10%) de defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbres cualquiera sea su origen.

Con respecto al tamaño, entre el repollo más chico y el más grande de un mismo envase, sólo podrá haber una diferencia de TRESCIENTOS GRAMOS (300 g). En unidades excedidas de peso, DIEZ POR CIENTO (10%) de tolerancia.

2.34.3.3. GRADO N° 3: dentro de este grado se clasificarán los repollos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.34.1.

Se admitirán: una falta de solidez en las cabezas, sin llegar a estar hinchadas; hojas exteriores y la cresta (95) con roturas; siempre que estén cicatrizadas; decoloraciones manifiestas, pero que no obstaculicen el reconocimiento del cultivar.

Tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, los repollos deberán responder al peso que corresponda al indicado en el envase. Unidades fuera de peso, un DIEZ POR CIENTO (10%) de tolerancia.

## **2.35. REPOLLO DE BRUSELAS (Brassica oleracea L. var. gemífera)**

2.35.1. Condiciones mínimas (118).

2.35.1.1. Será: entero (19); fresco (4); sano (3); limpio (5); seco (26).

2.35.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); lesiones (10); podredumbres (8) cualquiera sea su origen; olor y sabor extraños (15); brotados (25); decoloraciones (9) internas o externas.

2.35.1.3. Deberá estar: razonablemente sólido (89); no abierto (93). El corte del tallo se hará al ras de la última hoja y deberá presentarse neto (16), fresco (4) y no deshilachado (17).

2.35.2. Grados de Selección.

2.35.2.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán los repollos de Bruselas de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.35.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos; no se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen.

Con respecto al tamaño, entre el repollo de Bruselas más chico y el más grande de un mismo envase, sólo podrá haber una diferencia en el diámetro transversal (30) de DIEZ MILIMETROS (10 mm) admitiéndose hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de repollitos que excedan de ésta.

2.35.2.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán los repollos de Bruselas de un mismo cultivar, y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.35.1.



Tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de podredumbres cualquiera sea su origen.

Se admitirán: decoloraciones leves; hojas exteriores rotas, siempre que las heridas estén cicatrizadas; unidades acondicionadas en un mismo envase con diámetros que difieran hasta VEINTE MILIMETROS (20 mm).

## **2.36. TOMATE (*Lycopersicum esculentum* Mill)**

### **2.36.1. Condiciones mínimas (118).**

2.36.1.1. Será: sano (3); fresco (4); limpio (5); seco (26); maduro (18); firme (22); bien formado (20).

2.36.1.2. Deberá estar libre de insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); manchas (24); rajaduras (11); florones (94); costillados (96); olor y sabor extraños (15); sobremadurez (52); inmadurez (verdes) (98); la separación del fruto de la planta deberá estar neta (16) y estar cicatrizada (82).

### **2.36.2. Tipos Comerciales.**

2.36.2.1. Redondo: cuando el diámetro (30) transversal es igual o mayor que el eje longitudinal (83). Se incluye el tipo Platense.

2.36.2.2. Perita: cuando el eje longitudinal es mayor que el diámetro transversal.

Dentro de este tipo se considera a los tomates de características similares que cumplen dicha condición.

### **2.36.3. Clasificación por tamaño.**

2.36.3.1. Tipo redondo, incluyendo el Platense.

2.36.3.1.1. Grandes: cuando el eje transversal es mayor de SIETE Y MEDIO CENTIMETROS (+ 7,5 cm).

2.36.3.1.2. Medianos: los frutos cuyo diámetro está comprendido entre los SEIS CENTIMETROS (6 cm) y los SIETE Y MEDIO CENTIMETROS (7,5 cm).

2.36.3.1.3. Chicos: cuando el diámetro transversal es menor que SEIS CENTIMETROS (- 6 cm) y mayor o igual a CUATRO CENTIMETROS (4 cm).

2.36.3.2. Tipo Perita o similar.

2.36.3.2.1. Grandes: los frutos cuyo diámetro transversal es mayor de CUATRO Y MEDIO CENTIMETROS (+ 4,5 cm).

2.36.3.2.2. Medianos: los frutos cuyo diámetro transversal esté comprendido entre los TRES Y MEDIO CENTIMETROS (3,5 cm) Y CUATRO Y MEDIO CENTIMETROS (4,5 cm).

2.36.3.2.3. Chicos: cuando el diámetro transversal es menor que TRES Y MEDIO CENTIMETROS (-3,5 cm) y mayor o igual que DOS Y MEDIO CENTIMETROS (2,5 cm).

### **2.36.4. Grados de Selección.**

2.36.4.1. GRADO Nº 1: dentro de este grado se clasificarán los tomates de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.36.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos, no admitiéndose podredumbres ni florones; en lo que respecta al envero (84), se admitirá una leve indicación de cambio.

2.36.4.2. GRADO Nº 2: dentro de este grado se clasificarán los tomates de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.36.1.

Tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de defectos no admitiéndose putrefacciones; florones; decoloraciones y deformaciones leves; manchas cicatrizadas siempre que no cubran más del DIEZ POR CIENTO (10%) del fruto; rajaduras cicatrizadas, siempre que las mismas no formen un círculo alrededor de la inserción del pedúnculo o no abarquen más del DIEZ POR CIENTO (10%) del eje longitudinal. Se admitirá en lo que respecta al envero, un cambio mediano (86).

2.36.4.3. GRADO Nº 3: dentro de este grado se clasificarán los tomates de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.36.1.

Tolerancias: Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de defectos, no admitiéndose podredumbres, florones; decoloraciones y deformaciones siempre que no comprometan la identificación del cultivar; manchas cicatrizadas, siempre que no cubran más del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie del fruto; rajaduras cicatrizadas, las circulares pueden formar un anillo, las longitudinales que no midan más del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) del eje longitudinal.

Se admitirán: en lo que respecta al envero, toda la gama del mismo, correspondiente al color del cultivar; mezcla de tamaños; pero entre la unidad más chica y la más grande de un envase no podrá haber una diferencia mayor al CINCUENTA POR CIENTO (50%), en cualquier eje que se tome de referencia.

## **2.37. ZANAHORIA (*Daucus carota* L. var. sativa)**

### **2.37.1. Condiciones mínimas (118).**

2.37.1.1. Será: sana (3); fresca (4); limpia (5); firme (22); lisa (99); bien formada (20).

2.37.1.2. Deberá estar libre de: hojas (104); insectos vivos (7); podredumbres (8); grietas (11); crecimientos secundarios (48); lesiones (10); decoloraciones (g); olor y sabor extraños (15).

2.37.1.3. No deberá ser: leñosa (103); seca (26).

2.37.2. Tipos Comerciales.

2.37.2.1. Largas: son las zanahorias. de forma alargada y que terminan en punta (cultivar: Emperador, etc.).

2.37.2.2. Medio largas: son las zanahorias alargadas, de punta roma, que le confiere aspecto cilíndrico (cultivar: Nantes Chantenay, etc.).

2.37.2.3. Cortas: son las zanahorias cuya forma tiende a ser globosa y de punta roma (cultivar: Oxheart, etc.).

2.37.3. Clasificación por tamaño.

2.37.3.1. Chicas: aquellas cuyo diámetro es menor de VEINTE MILIMETROS (-20 mm) pero mayor o igual a DIEZ MILIMETROS (+ o = 10 mm).

2.37.3.2. Medianas: aquellas cuyo diámetro esté comprendido entre VEINTE MILIMETROS (20 mm) y CUARENTA MILIMETROS (40 mm).

2.37.3.3. Grandes: aquellas cuyo diámetro es mayor de CUARENTA MILIMETROS (+ 40 mm) y menor de SESENTA MILIMETROS (- 60 mm).

2.37.4. Grados de Selección.

2.37.4.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán las zanahorias de un mismo tipo comercial; tamaño, y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.37.1.

Se admitirán: hasta MEDIO CENTIMETRO (0,5 cm) de coloración verde o violácea alrededor del cuello.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de

defectos. No se admitirán podredumbre.

2.37.4.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán las zanahorias de un mismo tipo comercial; tamaño; y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.37.1.

Se admitirán: ligeras deformaciones; insuficiencia o exceso de coloración siempre que permita el reconocimiento del tipo o cultivar; grietas secas de no más de DOS CENTIMETROS (2 cm), siempre que no se comprometan la conservación y transporte de las raíces, UN CENTIMETRO (1 cm) de coloración verde o violácea alrededor del cuello en los cultivares cortos y DOS CENTIMETROS (2 cm) en los cultivares medio largos y largos.

Tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de defectos, dentro de los cuales, MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser raíces con podredumbres o lesiones.

2.37.4.3. GRADO N° 3: dentro de este grado se clasificarán las zanahorias de un mismo tipo comercial; tamaño; y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.37.19.

Se admitirán: deformaciones manifiestas, siempre que no comprometan el reconocimiento del tipo o cultivar; insuficiencia o exceso de color; grietas secas de hasta SEIS CENTIMETROS (6 cm), siempre que no separen manifiestamente la parte cortical de la médula y no comprometan la conservación y transporte de la partida; UN CENTIMETRO Y MEDIO (1 ½ cm) de coloración verde o violácea alrededor del cuello en las raíces cortas y TRES CENTIMETROS (3 cm) en las raíces medio largas y largas.

Tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de defectos, dentro de los cuales sólo el MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrán ser raíces con podredumbre

## **2.38. ZAPALLITO DE TRONCO (Cucurbita máxima L, y Cucurbita pepo L.)**

2.38.1. Condiciones mínimas (118).

2.38.1.1. Será: sano (3); fresco (4); limpio (5); seco (26); bien coloreado (40); brillante (100); tierno (101).

2.38.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); deformaciones (35); manchas (24); copete (102); momificaciones (42); olor y sabor extraños (15).

2.38.1.3. La separación del fruto de la planta debe ser neta (16) y cicatrizada (82); en la punta puede tener restos de flor siempre que no esté afectada de podredumbre.

2.38.2. Tipos Comerciales.

2.38.2.1. Zapallito redondo: cuando presenta una forma esférica aplastada y el eje transversal es mayor que el longitudinal.

2.38.2.2. Zapallito largo: cuando el eje longitudinal es por lo menos dos veces superior al eje transversal.

2.38.3. Clasificación por tamaño:

2.38.3.1. Zapallito redondo:

2.38.3.1.1. Grandes: de más de SIETE CENTIMETROS (+ 7 cm) de diámetro (30) transversal.

2.38.3.1.2. Medianos: los comprendidos entre CINCO y SIETE CENTIMETROS (5 y 7 cm) de diámetro (30) transversal.

2.38.3.1.3. Chicos: aquel cuyo diámetro transversal es menor de CINCO CENTIMETROS (- 5 cm).

2.38.3.2. Zapallito largos:

2.30.3.2.1. Grandes: de más de QUINCE CENTIMETROS (+ 15 cm) de largo en el sentido del eje longitudinal (83).

2.31.3.2.2. Medianos: entre DIEZ y QUINCE CENTIMETROS (10 y 15 cm) de largo.

2.38.3.2.3. Chicos: de menos de DIEZ CENTIMETROS (- 10 cm) de largo.

#### 2.38.4. Grados de Selección.

2.38.4.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán los zapallitos de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.38.1.

Tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirá podredumbre.

2.38.4.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán los zapallitos de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.38.1.

Tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de defectos, no admitiéndose podredumbre. Se admitirán: decoloraciones y deformaciones leves; manchas secas o cicatrizadas, siempre que no cubran más del DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie del fruto.

2.38.4.3. GRADO N° 3: dentro de este grado se clasificarán los zapallitos de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.38.1.

Tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de defectos, no admitiéndose podredumbre.

Se admitirán: decoloraciones y deformaciones que no comprometan el reconocimiento del cultivar; manchas secas o cicatrizadas, que no abarquen más del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie del fruto; copete (102) leves modificaciones y principio de endurecimiento.

### 2.39 ZAPALLO (Cucurbita pepo L; Cucurbita moschata Duch; Cucurbita máxima Duch)

#### 2.39.1. Condiciones mínimas (118).

2.39.1.1. Será: sano (3); limpio (5); maduro (18); bien formado (20); firme (22) a la compresión; entero (19); bien coloreado (40); seco (26); responderá al tipo o cultivar (2); de tamaño uniforme (112).

2.39.1.2. Deberá estar libre de: podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); insectos vivos (7); olor y sabor extraños (15); manchas (24); deformaciones (35); enfermedades y alteraciones internas (38).

2.39.1.3. En los zapallos que llevan pedúnculo, éste deberá estar: sano; firme; seco; responder a las características del cultivar, y de un tamaño no mayor de CINCO CENTIMETROS (5 cm) de longitud. Cuando no llevan pedúnculos, la cicatriz dejada por éste será: sana; neta; no estar afectada de podredumbre.

2.39.1.4. El color y el sabor de la pulpa deberán ser los típicos del cultivar. El grado de madurez debe ser tal que los zapallos puedan soportar el transporte y la manipulación y, además, responder a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

#### 2.39.2. Clasificación por tamaño.

2.39.2.1. El tamaño se determina en función del peso de cada zapallo y el peso mínimo se establece en DOSCIENTOS CINCUENTA GRANOS (250 g). Chicos: de DOSCIENTOS CINCUENTA GRANOS (250 g) a menos de TRES KILOGRAMOS (- 3 kg). Medianos: TRES KILOGRAMOS (3 kg) y menos de SEIS KILOGRAMOS (- 6 kg).

Grandes: SEIS KILOGRAMOS (6 kg) y mayor peso. La escala de tamaños no es obligatoria para los zapallos transportados a granel.

#### 2.39.3. Grados de Selección.

2.39.3.1. GRADO N° 1: dentro de este grado se clasificarán los zapallos que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.39.1.

Tolerancias hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos. No se admitirán podredumbre

Tamaño: entre la unidad más grande y la más chica de un mismo envase, sólo podrá haber una diferencia de hasta un VEINTE POR CIENTO (20%) en peso.

2.39.3.2. GRADO N° 2: dentro de este grado se clasificarán los zapallos que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.39.1.

Tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de defectos. No se admitirán podredumbre. Se admitirán un ligero defecto de coloración para el color claro de la parte del zapallo que ha estado en contacto con el suelo durante el crecimiento; ligeras deformaciones.

Tamaño: entre la unidad más grande y la más chica de un mismo envase, sólo podrá haber una diferencia del TREINTA POR CIENTO (30%) en peso.

2.39.3.3. GRADO N° 3: dentro de este grado se clasificarán los zapallos que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.

Tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de defectos y un MEDIO POR CIENTO (0,5%) de podredumbre.

Se admitirán: falta de coloración en la corteza; ligeras magulladuras o defectos superficiales debido a choques o ataques de parásitos o enfermedades. Tamaño: se tendrá en cuenta los límites establecidos en el punto 2.39.2.

## CAPITULO III

### 3. ENVASES

3.1. DISPOSICIONES GENERALES

- 3.1.1. Los envases que se utilicen para el mercadeo de hortalizas frescas (4) con destino a los mercados de interés nacional, deberán ser contruidos con cualquier tipo de material, siempre que estos sean resistentes (132) y no transmitan olor ni sabor extraños a la mercadería, asegurando una adecuada protección y conservación del contenido.
- 3.1.2. En los envases denominados "cajón" (122) y "jaula" (121) se establece una tolerancia del CINCO POR CIENTO (5%) para las medidas de luz interna, y en lo que respecta a las bolsas, hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) para las correspondientes al largo y ancho, los cuales varían según las especies.
- 3.1.3. El cierre de las bolsas deberá ser a boca cerrada (133).
- 3.1.4. Facúltase a la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), a reglamentar los distintos tipos de envases y sistemas de empaque para las especies contempladas en la presente Resolución. Asimismo se autoriza a dicho organismo a reglamentar los grados de selección, los envases y sistemas de empaque para las especies no consideradas en este régimen.
- 3.1.5. Contenido neto de cada envase y para cada especie.
- 3.1.5.1.Cajón (122) o "torito".

Especies	Peso neto
Aji	6 kg.
Arveja en vaina	2 kg.
Albahaca	6 kg.
Alcaucil	2 kg.
Berenjena	5 kg.
Brócoli	2 kg.
Chaucha	2 kg.
Espinaca	2 kg.
Haba	2 kg.
Lechuga capuchina	8 kg.
Lechuga gallega	10 kg.
Nabiza	10 kg.
Pepino	18 kg.
Perejil	10 kg.
Pimiento	15 kg.
Rabanito	12 kg.
Radicheta 3er. Corte	6 kg.
Radicheta más del 3er.Corte	8 kg.
Tomate	20 kg.
Zapallito acondicionado	20 kg.
Zapallito a granel	16 kg.

3.1.5.2.Jaula (121)

Especies	Peso neto
Acelga	15 kg.
Apio de blanqueo	20 kg.
Apio de hoja	15 kg.
Berenjena	20 kg.
Berro	15 kg.
Brócoli Italiano	18 kg.
Cebolla de verdeo	15 kg.
Coliflor	20 kg.
Col	15 kg.
Choclo	20 kg.
Escarola	15 kg.
Espárrago	20 kg.
Espinaca	18 kg.
Grelo	15 kg.

Haba	20 kg.
Hinojo	20 kg.
Lechuga capuchina	15 kg.
Lechuga gallega	30 kg.
Nabo	20 kg.
Nabiza	15 kg.
Pepino	30 kg.
Perejil	15 kg.
Rábano	20 kg.
Radicha	15 kg.
Repollo	20 kg.
Remolacha	20 kg.
Salsifi	15 kg.
Zapallito	25 kg.

#### 3.1.5.3. Bolsas tejidas de:

##### 3.1.5.3.1. Malla cerrada.

Especies	Peso neto
Batata	30 kg.
Papa	50 kg.
Papa	25 kg.
Zanahoria	20 kg.

##### 3.1.5.3.2. Malla abierta.

Especies	Peso neto
Ajo	5 kg.
Ajo	10 kg.
Berenjena	12 kg.
Choclo	18 kg.
Chaucha	20 kg.
Cebolla de bulbo	25 kg.
Papa	50 kg.
Papa	25 kg.
Pimiento morrón	12 kg.
Zapallo	20 kg.

## CAPITULO IV

### 4. EMPAQUE

4.1. Las hortalizas frescas se empacarán en locales o lugares que deberán reunir las condiciones mínimas exigidas por el Código Alimentario de la República Argentina, a fin de evitar perjuicios que afecten la sanidad y calidad y/o conservación de la mercadería.

4.2. Las hortalizas empacadas en un envase deberán estar acondicionadas de tal forma, que la parte expuesta sea fiel reflejo de su contenido, además deberá llenar su capacidad, con la compresión necesaria para evitar deterioros, por movimientos o presiones, de las unidades.

4.3. El contenido de un envase deberá corresponder: a una misma especie, cultivar, calibre o tamaño tipo comercial y grado de selección.

4.4. Las firmas empacadora, serán responsables de las condiciones de empaque, envases, selección e identificación de la mercadería, como así también de cualquier tratamiento u operaciones que se realicen en el lugar de empaque.

4.5. Las Delegaciones Agrícolas de la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, comprobarán si los locales o los lugares de empaque, se ajustan a las condiciones establecidas; en caso de que no reúnan las exigencias reglamentarias procederán a emplazar a las firmas responsables, para que en el término de CINCO DÍAS

(5) hábiles, se dé cumplimiento a tales condiciones. A sus efectos se redactará un acta de infracción de acuerdo con lo establecido en el Capítulo IX.

## **CAPITULO V**

### **5. IDENTIFICACION DE LA MERCADERIA**

5.1.A los efectos de una correcta identificación de las hortalizas empacadas los envases deberán cumplir con lo siguiente:

5.1.1. Leyendas.

5.1.1.1.Nombre de la especie.

5.1.1.2.Nombre del tipo comercial y/o cultivar.

5.1.1.3.Grado de Selección.

5.1.1.4.Zona de producción o procedencia.

5.1.1.5.Marca comercial o nombre del productor o empacador.

5.1.1.6.Calibre o tamaño de la especie si corresponde.

5.1.1.7.Peso neto expresado en Kg. o el número de unidades que contiene el envase, según corresponda.

5.1.1.8 .Las expresiones: "Producción Argentina" o "Industria Argentina" si se producen en el país, cualquiera sea el mercado al que están destinadas y "Uso Industrial", si correspondiere.

5.2.La impresión de las leyendas podrá efectuarse en: fajas, rótulos, tarjetas, marbetes o etiquetas, las que serán fijadas como se indica seguidamente:

5.2.1. Envases de cartón corrugado y madera aserrada, laminada conglomerada, etc.

El impreso ser fijado en uno de los cabezales, cuyas medidas mínimas serán de CIENTO VEINTE MILIMETROS (120 mm) de ancho por DOSCIENTOS MILIMETROS (200 mm) de largo.

5.2.2. Bolsas de malla abierta "tipo red"; si se utilizan impreso en su interior, éstos deberán colocarse a no menos de UN TERCIO (1/3) de la boca y los mismos deben tener como mínimo un tamaño equivalente a la quinta parte del largo de la bolsa por el ancho de ésta.

5.2.3. Bolsas de malla abierta o "tipo red"; cuando no lleven impresos en su interior, la identificación se hará en marbetes provistos de anillo metálico, cuyas dimensiones mínimas serán de SESENTA MILIMETROS (60 mm) de ancho por CIENTO DIEZ

MILIMETROS (110 mm) de largo, los que se coserán en un extremo del cierre de la boca de la bolsa.

5.2.4. Bolsas de malla cerrada "tipo arpillera"; la identificación de la mercadería irá impresa sobre la bolsa. Se utilizará lo descripto en 5.2.3. únicamente si el material con que está confeccionado el envase no lo permite.

5.3.Si resultara conveniente, la impresión de las leyendas 5.1.1. podrá hacerse directamente sobre los envases, a fuego directo o con tinta indeleble, conforme se especifica.

5.3.1. Cajones; la impresión deberá hacerse en uno de los cabezales y en el opuesto se consignará la expresión "Producción Argentina" o "Industria Argentina".

5.3.2. Bolsas; la impresión se hará en uno de los frentes de la bolsa y el conjunto deberá abarcar como mínimo la mitad de la misma.

5.4.En todos los casos el estampado de las leyendas en los envases deberá efectuarse en forma tal que las inscripciones resulten bien legibles, destacándose con un recuadro el nombre del tipo comercial o cultivar de la especie.

5.5.Solamente en circunstancias especiales y previa autorización de la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), se permitirá envases con rótulos superpuestos o sustitución de los mismos.

5.6.La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), podrá hacer extensivo el estampado de alguna de las leyendas que se mencionan en el Apartado

5.1.1. en otros lugares del envase, cuando lo considere conveniente.

5.7.En la mercadería importada, además de llevar el nombre del país de origen y el nombre del importador, deberá cumplir con las especificaciones del Punto 5.1.

## **CAPITULO VI**

### **6. INSPECCIONES**

6.1.Corresponderá a la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), realizar todas las inspecciones y controles que estimen convenientes, tanto de los cultivos como de las

partidas que se destinen a los mercados de interés nacional, en lugares de empaque, carga, estaciones ferroviarias, aeropuertos y establecimientos frigoríficos, mercados y otros sitios que se consideren necesarios.

6.2.A los efectos de cumplir con lo estipulado en 6.1., la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola extenderá las credenciales pertinentes a las personas habilitadas para ejercer estas facultades.

6.3.El juicio sobre los defectos, daños, lesiones y/o enfermedades, se formará teniendo en cuenta: la intensidad y gravedad de los mismos; su influencia respecto a las condiciones generales de la mercadería; conservación, en relación con las tolerancias admitidas para cada una de las especies reglamentadas.

6.3.1. A tal efecto, se inspeccionará eligiendo al azar un número conveniente de envases de cada partida y en cada uno de ellos, se establecerá el porcentaje de defectos en unidades o en peso.

## **CAPITULO VII**

### **7. RECHAZOS**

7.1.Se procederá al rechazo e intervención de las partidas de hortalizas, en los siguientes casos:

7.1.1. Cuando las partidas de hortalizas preparadas con destino a los mercados de interés nacional, no se ajusten a las prescripciones establecidas en la presente reglamentación.

7.1.2. Si los envases presentan: señales de adulteración de cualquiera de las leyendas reglamentarias; rótulos superpuestos, deterioro; suciedad y/o humedad.

7.1.3. Cuando el porcentaje de defectos; lesiones; enfermedades; superen las tolerancias establecidas para cada especie en sus grados de selección.

7.2.Tratamiento de las partidas rechazadas.

7.2.1. Las partidas de hortalizas rechazadas darán lugar a su reSelección o repaso, cambio de grado de selección o a su comiso (destrucción o envío a industrias), debiendo tales hechos al igual que, los rechazos e intervenciones, documentarse mediante el labrado de un acta cuyo modelo será el que 958 confeccione la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas).

## **CAPITULO VIII**

### **8. TRIBUNAL TECNICO DE APELACIONES**

8.1.Cuando los inspectores actuantes rechacen partidas de hortalizas, el propietario o tenedor de la mercadería podrá solicitar reconsideración de tales medidas, en el término de VEINTICUATRO (24) horas de producido el rechazo, por escrito dirigido a la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola o a su representante de la misma en la zona donde se ha producido el rechazo, a fin de que se constituya el TRIBUNAL TECNICO DE APELACION.

8.2.El Tribunal Técnico de Apelaciones estará integrado por TRES (3) técnicos, DOS (2) de ellos serán de los servicios competentes de la Secretaría de Agricultura y Ganadería y el TERCERO (3º) que deberá ser ingeniero agrónomo lo nombrará el recurrente. Los gastos que origine la integración del Tribunal estarán a cargo del solicitante.

8.3.El Tribunal Técnico de Apelaciones asentará sus resoluciones en actas que se registrarán en el libro habilitado al efecto, el que quedará en custodia en la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola.

8.4.Las decisiones a que arribe el Tribunal Técnico de Apelaciones serán de carácter inapelable.

## **CAPITULO IX**

### **9. INFRACCIONES**

9.1.Toda mercadería que se encuentre en infracción a la presente reglamentación, será intervenida por el inspector actuante, labrándose el acta correspondiente por triplicado.

9.2.La intervención será levantada una vez que el propietario y/o tenedor de la partida, la adecue a las condiciones estipuladas en el punto 7.2., sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder por aplicación de las leyes vigentes.

9.3.Todas las personas o entidades intervinientes en cualquiera de las etapas del mercadeo de las hortalizas, deberán permitir y facilitar las inspecciones dispuestas por la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola asimismo, respetando y acatándose las resoluciones de los inspectores actuantes.

9.4.Todas las infracciones a la presente reglamentación, serán penadas de acuerdo a la ley N° 19.227 y su Decreto reglamentario N° 3872, de fecha 14 de setiembre de 1971.

## CAPITULO X

### 10. TRANSPORTE

10.1. El transporte deberá hacerse por medios que aseguren el mantenimiento de su sanidad, calidad y conservación, preservándolas de las contingencias ambientales mediante elementos adecuados.

10.2. En el transporte interjurisdiccional de la mercadería, ésta deberá ir acompañada de la documentación legal pertinente.

## CAPITULO XI

### 11. ACLARACION DE TERMINOS

(1) PARTIDA: Llámase al conjunto de unidades perfectamente identificadas, envasadas o no, que correspondan a una misma especie; tipo o cultivar; procedencia; tamaño o calibre y grado de selección. Los envases que contengan a dicho conjunto deberán ser de un mismo tipo y el empaque responderá a una determinada modalidad.

(2) CULTIVAR O VARIEDAD CULTIVADA O VARIEDAD

HORTICOLA: se refiere al conjunto de plantas que han sufrido modificaciones hechas por el hombre, adquiriendo caracteres diferenciales y homogéneos y que pueden reproducirse por semilla o por vía agámica.

(3) SANO/A: que la hortaliza no presente enfermedades o afecciones de origen parasitario ni descomposición que impidan o limiten el aprovechamiento del producto.

(4) FRESCO/A: Estado de turgencia que presenten los productos cuando son cosechados y mantenidos en condiciones adecuadas de temperatura y humedad. Consistencia y solidez normal de un producto determinado por la densidad; resistencia y textura de sus tejidos u órganos. En los casos de zanahorias zapallitos, berenjenas, pepino, además deben conservar el brillo del cultivar.

(5) LIMPIO/A: Cuando las partes comercializables de las hortalizas (raíz, tallo, tubérculo, bulbo, hojas, plantas enteras, inflorescencias, frutos, vainas) está libre de: tierras, barro o residuos de algún elemento químico con que se ha tratado la planta, los envases correspondientes también deben presentar esta condición.

(6) NO EXCESIVAMENTE HUMEDO/A: que no contenga agua en la superficie, originada por lavado o por haberse cosechado húmedo por efecto de: lluvias, niebla o rocío y que se lo conservó con dichos inconvenientes en las operaciones de mercadeo.

(7) INSECTOS VIVOS: En cualquier estado de desarrollo.

(8) PODREDUMBRE: Todo daño causado por microorganismos que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

(9) DECOLORACION - Aquellas que presentan desviaciones parciales o totales del color típico del cultivar y que modifican la apariencia general de: la raíz, bulbo, hoja, bractea, vaina, grano, fruto, inflorescencia, etc.

(10) LESIONES: Aquella que presenta excoiraciones secas o cicatrizadas, cualquiera sea su origen, en un grado tal que disminuya su posibilidad de comercialización. Para el caso de la papa, que impida aprovechar el OCHENTA POR CIENTO (80%) del tubérculo.

(11) RAJADIRAS Y GRIETAS:- Lastimaduras o heridas de origen mecánico o producidas por desequilibrios hídricos, que afectan la piel (epicarpio) y la pulpa (mesocarpio) del fruto (tomate y pimiento). Cuando se trata de zanahorias deben estar secas y cicatrizadas, para incluirla en el total de defectos, caso contrario se asimilarán a podredumbre.

(12) HOJAS DAÑADAS: Cuando falta parte de la superficie de: la lámina foliar; nervaduras; peciolo, y éstos para el caso de la acelga y apio deben presentarse abiertos y no comprimidos o aplastados.

(13) CONTUSIONES, O MACHUCADOS O MAGULLONES: Daños provocados por golpes que no causan heridas, pero se visualizan por la muerte y destrucción de tejidos.

(14) TALLOS FLORALES O FLORIFEROS: Llámase a órganos de las plantas que sirven de sostén a las flores

(15) OLOR Y SABOR EXTRAÑOS: Distintos al común o normal de la especie; estos pueden ser causados por la aplicación de sustancias químicas en el cultivo (pesticidas, herbicidas, abono, etc.) o al utilizarse envases que anteriormente fueron usados para otros productos.

(16) NETO/A: Se refiere a que el corte o separación del órgano comercializable, debe hacerse en forma prolija y con instrumento cortante adecuado y, sin dañar a aquel y sin que ello desmerezca su presentación.

(17) NO DESHILACHADO: significa que la superficie de lote debe ser lisa y no presentar: desgarramientos o tracciones más o menos bruscas de la corteza; fisuradas con aspecto de flecos y roídas o laceradas.

(18) MADURO/A: Una hortaliza se considera madura cuando en su evolución ha alcanzado el sabor y características propias que la hacen totalmente comestible; conocida también como madurez comercial, que puede o no coincidir con la madurez fisiológica. Arveja: Cuando la relación azúcar-almidón responde al cultivar y no ha alcanzado cierta dureza el tegumento (cáscara) de la semilla, por efecto de migración del calcio hacia ella (índice de madurez).



**Tomate:** Las semillas se encuentran completamente desarrolladas y la sustancia gelatinosa llena la cavidad del fruto; alcanza el sabor característico que lo hace comestible e inicia el envero.

**Tubérculo:** La epidermis (piel) no se desprende cuando se la somete a una moderada presión ejercida con los dedos, acompañada de un esfuerzo en dirección paralela a la superficie del tubérculo (papa). Excepto la papa temprana que es cosechada antes de su madurez y que no cumplen con esta definición de maduro. **Choclo:** Las espigas deben tener los estilos (barbas) frescos, no apelmazados, y de color marrón oscuro.

(19) **ENTERO/A:** La planta, raíz, bulbos, tallos, hojas, inflorescencias, fruto o vainas que no se presentan: partidos, seccionados, divididos, trozados, dentados ni rotos.

**Espárrago:** En ningún caso se admitirá la pérdida de la punta de espárrago; el lugar de corte debe estar cicatrizado, caso contrario se tomará como podredumbre.

(20) **BIEN FORMADO/A:** Es la hortaliza que presenta la forma característica del tipo o cultivar, pudiendo ofrecer pequeñas desviaciones por crecimiento desigual de la especie.

(21) **SUFICIENTEMENTE BIEN FORMADAS/O:** Las raíces, tubérculos, frutos, no deben presentar curvaturas, estrangulaciones, torceduras, puntas excesivas, crecimientos secundarios o cualquier defecto que perjudique manifiestamente la apariencia de la sanidad.

(22) **FIRME/S:** Turgentes (23) y sin síntomas de flaccidez (75)

**Bulbos:** Las catáfilas y bulbillos (dientes) deben estar bien adheridos al tallo, dando la apariencia de bulbos apretados.

**Tomate, berenjena:** Presentarse elásticos a la presión.

(23) **TURGENTE/S:** Cuando a causa de la presión interna de sus células, la membrana se mantiene tensa, mostrando cierta firmeza.

(24) **MANCHAS:** Alteraciones de la coloración normal de la especie como: escoriaciones secas o cicatrizadas, cualquiera sea su origen.

**Ajo:** Color oscuro con el borde más acentuado característico del ajo que ha sido mojado y secado. Se considera manchados cuando supera el VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie del bulbo.

(25) **BROTADO:** Desarrollo de un vástago (ramo nuevo) a partir de la yema de un bulbo, tubérculo, raíz, etc.

**Ajo:** El vástago no debe dar muestra evidente de existir en el diente.

**Cebolla:** El vástago se acepta hasta CINCO MILIMETROS (5 mm) por arriba de la última catáfila.

**Papa:** No debe presentar yemas brotadas en más de UN CENTIMETRO (1 cm) de largo, siempre que no se trate de más de un brote en cada yema. **Repollo:** Los que crecen en las axilas de las hojas, deformando la cabeza; no hay tolerancia.

(26) **SECO/A:** Los vegetales aparte de su verdor, lozanía y vigor físicamente deben presentarse libres de agua o exceso de humedad en la superficie de la unidad.

Para los casos de las hortalizas de hoja se hace extensivo al tallo y a la lámina.

Para las inflorescencias, al interior de las brácteas.

(27) **CERRADAS:** las brácteas (29) deben estar apretadas juntas unas con otras, dando solidez al conjunto.

(28) **LIGNIFICADOS/AS:** Cuando en las membranas celulares de las raíces, tamaños, nervaduras, médulas, brácteas, etc. se deposita lignina (sustancia incrustante que acompaña a la celulosa) volviéndose muy rígidas y leñosas por endurecimiento de sus tejidos.

959 bríos hídricos, que afectan la piel (epicarpio) y la pulpa (mesocarpio) del fruto (tomate y pimiento), Cuando se trata de zanahorias deben estar secas y cicatrizadas, para incluirla en el total de defectos, caso contrario se asimilarán a podredumbre.

(12) **HOJAS DAÑADAS:** Cuando falta parte de la superficie de: la lámina foliar; nervaduras; peciolo, y éstos para el caso de la acelga y apio deben presentarse abiertos y no comprimidos o aplastados.

(13) **CONTUCIONES, O MACHUCADOS O MAGULLONES:**

Daños provocados por golpes que no causan heridas, pero se visualizan por la muerte y destrucción de tejidos.

(14) **TALLOS FLORALES O FLORIFEROS:** Llámase a órganos de las plantas que sirven de sostén a las flores

(15) **OLOR Y SABOR EXTRAÑOS:** Distintos al común o normal de la especie; estos pueden ser causados por la aplicación de sustancias químicas en el cultivo (pesticidas, herbicidas, abono, etc.) o al utilizares envases que anteriormente fueron usados para otros productos.

(16) **NETO/A:** Se refiere a que el corte o separación del órgano comercializable, debe hacerse en forma prolija y con instrumento cortante adecuado y, sin dañar a aquel y sin que ello desmerezca su presentación.

(17) **NO DESHILACHADO:** significa que la superficie de lote debe ser lisa y no presentar: desgarramientos o tracciones más o menos bruscas de la corteza; fisuradas con aspecto de flecos y roídas o laceradas.

(18) **MADURO/A:** Una hortaliza se considera madura cuando en su evolución ha alcanzado el sabor y características propias que la hacen totalmente comestible; conocida también como madurez comercial, que puede o no coincidir con la madurez fisiológica. **Arveja:** Cuando la relación azúcar-almidón responde al cultivar y no ha alcanzado cierta dureza el tegumento (cáscara) de la semilla, por efecto de migración del calcio hacia ella (índice de madurez).

**Tomate:** Las semillas se encuentran completamente desarrolladas y la sustancia gelatinosa llena la cavidad del fruto; alcanza el sabor característico que lo hace comestible e inicia el envero.

**Tubérculo:** La epidermis (piel) no se desprende cuando se la somete a una moderada presión ejercida con los dedos, acompañada de un esfuerzo en dirección paralela a la superficie del tubérculo (papa). Excepto la papa temprana que es cosechada antes de su madurez y que no cumplen con esta definición de maduro. **Choclo:** Las espigas deben tener los estilos (barbas) frescos, no apelmazados, y de color marrón oscuro.

(19) **ENTERO/A:** La planta, raíz, bulbos, tallos, hojas, inflorescencias, fruto o vainas que no se presentan: partidos, seccionados, divididos, trozados, dentados ni rotos.

**Espárrago:** En ningún caso se admitirá la pérdida de la punta de espárrago; el lugar de corte debe estar cicatrizado, caso contrario se tomará como podredumbre.

(20) **BIEN FORMADO/A:** Es la hortaliza que presenta la forma característica del tipo o cultivar, pudiendo ofrecer pequeñas desviaciones por crecimiento desigual de la especie.

(21) **SUFICIENTEMENTE BIEN FORMADAS/O:** Las raíces, tubérculos, frutos, no deben presentar curvaturas, estrangulaciones, torceduras, puntas excesivas, crecimientos secundarios o cualquier defecto que perjudique manifiestamente la apariencia de la sanidad.

(22) **FIRME/S:** Turgentes (23) y sin síntomas de flaccidez

**Bulbos:** Las catáfilas y bulbillos (dientes) deben estar bien adheridos al tallo, dando la apariencia de bulbos apretados.

**Tomate, berenjena:** Presentarse elásticos a la presión.

(23) **TURGENTE/S:** Cuando a causa de la presión interna de sus células, la membrana se mantiene tensa, mostrando cierta firmeza.

(24) **MANCHAS:** Alteraciones de la coloración normal de la especie como: escoriaciones secas o cicatrizadas, cualquiera sea su origen.

**Ajo:** Color oscuro con el borde más acentuado característico del ajo que ha sido mojado y secado. Se considera manchados cuando supera el VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie del bulbo.

(25) **BROTADO:** Desarrollo de un vástago (ramo nuevo) a partir de la yema de un bulbo, tubérculo, raíz, etc.

**Ajo:** El vástago no debe dar muestra evidente de existir en el diente.

**Cebolla:** El vástago se acepta hasta CINCO MILIMETROS (5 mm) por arriba de la última catáfila.

**Papa:** No debe presentar yemas brotadas en más de UN CENTIMETRO (1 cm) de largo, siempre que no se trate de más de un brote en cada yema. **Repollo:** Los que crecen en las axilas de las hojas, deformando la cabeza; no hay tolerancia.

(26) **SECO/A:** Los vegetales aparte de su verdor, lozanía y vigor físicamente deben presentarse libres de agua o exceso de humedad en la superficie de la unidad.

Para los casos de las hortalizas de hoja se hace extensivo al tallo y a la lámina.

Para las inflorescencias, al interior de las brácteas.

(27) **CERRADAS:** las brácteas (29) deben estar apretadas juntas unas con otras, dando solidez al conjunto.

(28) **LIGNIFICADOS/AS:** Cuando en las membranas celulares de las raíces, tamaños, nervaduras, médulas, brácteas, etc. se deposita lignina (sustancia incrustante que acompaña a la, celulosa) volviéndose muy rígidas y leñosas por endurecimiento de sus tejidos.

No deben ser vacíos, flácidos, momificados, etc.

(60) **DIENTES:** Cada uno de los frutos (granos) del choclo.

(61) **TIERNOS:** El tegumento de los frutos del maíz no debe estar significado, presentándose apto para el consumo humano, al estado fresco.

(62) **LECHOSO:** Estado de los granos en su máximo desarrollo; de su Interior (endosperma) emana un líquido blanco lechoso, al romper el tegumento con la uña.

(63) **ESPIGA:** Conjunto de frutos insertos en el marlo que los sostiene,

(64) **HUECOS:** Cuando la zona medular ha desaparecido.

(65) **HENDIDOS:** Solución de continuidad del turión en el sentido longitudinal interesando la médula. Debe estar cicatrizado, caso contrario se considerará podredumbre.

(66) **PELADOS:** Cuando se ha separado parcial o totalmente la parte cortical de la médula.

(67) **YEMAS ABIERTAS:** Las yemas forman un ángulo de separación con respecto al eje del turión, debido al inicio de brotación.

(68) **RECORTADAS:** Significa que las hojas deben cortarse a la altura de los peciolo, a un máximo de CINCO CENTIMETROS (5 cm) del cierre de la boca o cabeza.

(69) **DESHILACHADOS:** Nervaduras que se rompen y se desprenden en forma de hilos a lo largo de la zona de los vasos.

(70) **FALSO BULBO, CABEZA O BOCHA:** Conjunto comestible constituido por las vainas foliares, dispuestas en forma imbricada sobre el tallo.

(71) **SOLIDO:** Compacto y firme a la compresión.

(72) **CABEZA FIRME:** Cuando el conjunto de hojas que forma el repollo, no se aplasta por poseer partes huecas (31) que las debilite.

(73) **HOJAS CERRADAS:** Hojas firmes y aproximadas al eje central sin tendencia a tumbarse.

(74) **RAICES DESCORONADAS:** Son todas aquellas raíces a las que se les ha eliminado las hojas a la altura del cuello.

(75) **FLACCIDAS:** Aquellas que por deshidratación han perdido la turgencia (23) de sus tejidos, es decir: los tallos, hojas, inflorescencias, frutos, etc. no pueden mantenerse enhiestos, cuelgan por su propio peso o se tumban.

(76) **VERDEADA:** Aquella que presenta coloración verde característica producida por la acción de la luz sobre los tejidos de la epidermis y que la afecte en más de UN MILIMETRO (1 mm) de profundidad.

(77) **HELADOS Y ESCALDADOS:** Tubérculos o frutos que presentan manifestaciones características por efectos del frío y del calor excesivo, consistentes en muerte o pérdida de sus tejidos.

(78) **PECIOLO:** Parte basa de la hoja que une la lámina con el tallo.

(79) **SARNA:** Aquella que tiene lesiones en forma de protuberancia suberificadas (consistencia de corcho), producidas por *Streptomyces scabies*.

Se admiten hasta VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie de la unidad, siempre que no afecte la pulpa: si es grave o profunda sólo hasta el DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie de la unidad, siempre que no afecte la pulpa: si es grave o profunda sólo hasta el DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie del tubérculo.

(80) **ENFERMEDADES:** Aquella hortaliza que ha sufrido alteraciones originadas por la acción de parásitos vegetales o animales, por virus o factores fisiológicos.

(81) **CICATRIZ:** Señal que queda en el punto en que se ha desprendido de él algún órgano de la planta.

(82) **CICATRIZADO:** Endurecimiento de las partes tiernas puestas al descubierto por la lesión; éstas deben estar perfectamente secas y libres de podredumbre.

(83) **LARGO:** Medida que debe tomarse siguiendo el eje longitudinal de la unidad, en su mayor extensión.

(84) **ENVERO:** Cambio de color que toman los frutos cuando empiezan a madurar. Los distintos estados de madurez comercial son:

Verde maduro: Aquél cuya superficie presenta un color verde blanquecino, y en el que la sustancia gelatinosa abarca todo el interior del fruto.

Pintón: Cuando se aprecia la aparición parcial del color característico del cultivar.

Maduro: Aquél que ha alcanzado en su totalidad, el color característico del cultivar.

Sobremaduro: Aquél que, en su evolución, ha sobrepasado las características propias del tomate comercialmente maduro.

(85) **LIGERA FLACCIDEZ:** Fruto que no ha perdido la brillantez de su color que se manifiesta flojo a la presión de los dedos.

(86) **CAMBIO LEVE:** Se considera al paso sucesivo de DOS (2) estados de envero.

(87) **CORAZON HUECO:** Se denomina a las bolsas de aire que se forman en el interior de las hojas al separarse éstas del tallo; en el interior del tubérculo o raíces por desequilibrio hídrico, etc.

(88) **APICE:** Parte extrema y terminal de la hoja.

(89) **RAZONABLEMENTE SOLIDA:** Se refiere a la compacidad de la cabeza.

(90) **BIEN RECORTADAS:** La cabeza no debe tener más de CUATRO (4) hojas externas.

(91) **BIEN RECORTADAS:** Significa que la cabeza no podrá tener de SEIS (6) hojas de envoltura.

(92) **HINCHADAS:** Cuando la cabeza no es sólida, por lo tanto hay espacios de aire en la parte central, lo que provoca que la misma resulte liviana en relación a su tamaño.

(93) **ABIERTAS:** Presentan las hojas sin compacidad, deformando la cabeza.

(94) **FLORONES:** Frutos deformados del tomate, se caracterizan por presentar elevaciones o depresiones, provenientes del mal cierre de la flor, o bien por presentar un anillo en su parte distal.

(95) **CRESTA:** Prominencia del brote, más o menos dentado en la parte superior de la cabeza.

(96) **COSTILLADOS:** Frutos que presentan surcos o desviaciones paralelas al eje longitudinal, formando gajos.

Sólo se admitirán cuando estos sean característicos de la especie o cultivar.

(97) **LIMBO:** Parte distal y extendida de la hoja, también denominada lámina.

(98) **INMADUREZ (VERDES):** Cuando las semillas en el interior del fruto se encuentran poco desarrolladas; la sustancia gelatinosa no cubre todo el interior y su superficie es totalmente verde.

(99) **LISAS:** Libre, de raíces secundarias y asperezas.

(100) **BRILLANTES:** Los frutos deben tener el brillo propio del fresco.

(101) **TIERNOS:** Frutos que no han alcanzado la madurez fisiológica; los granos y/o las semillas se presentan: lechosos, no significados y comestibles.

(102) **COPETE:** Crecimiento secundario en forma de rodete, con el centro decolorado y convexo que se sitúa en el extremo distal.

(103) **AREAS LEÑOSAS:** Son las que han sufrido un principio de lignificación de los tejidos.

(104) **HOJA:** Se refiere a la unidad constituida por vaina, peciolo y lámina.

(105) **BULBO:** Conjunto de hojas modificadas (catáfilas).

(106) **CALIZ PERSISTENTE:** Conjunto de sépalos que quedan adheridos a la base del fruto.

- (107) **PEDUNCULO:** Vástago que soporta el fruto.
- (108) **TURION:** Brote tierno (rebrote de especies plurianuales), con hojas rudimentarias.
- (109) **PUNTA DE ESPARRAGOS:** Yema apical del turión (hasta donde las hojas rudimentarias están superpuestas).
- (110) **GRANO:** Denominase a la semilla de la arveja y al primordio del coliflor, que conforma la cabeza.
- (111) **CARPELO:** Hojas modificadas que constituyen la vaina (57) por simple unión de los bordes.
- (112) **UNIFORME:** Se considera así cuando las unidades en un mismo paquete, sus medidas, largo y ancho del pecíolo y lámina de la hojas, no exceda en más o en menos del VEINTE POR CIENTO (20%) para el grado 1 y del TREINTA POR CIENTO (30%) para el grado 2. No hay exigencia para el grado 3, salvo en aquellos casos donde se enfoquen otras medidas. La uniformidad de una partida estará dada hasta un TREINTA POR CIENTO (30%) de diferencia en tamaño entre la unidad más grande y la más chica.
- (113) **PIRAMIDAL:** Corte en bisel que se efectúa en DOS (2) ángulos, partiendo desde la base de las hojas externas, por lo cual quedará formado un vértice en forma de pirámide.
- (114) **BLANQUEO:** Pérdida del color verde que se logra mediante labores culturales que impiden la llegada de la luz.
- (115) **GRADO DE SELECCION:** Denominase a todo agrupamiento que reúna las mismas condiciones de calidad comercial. (116) **CALIBRADO:** Con respecto a diámetro, se toma en cuenta el diámetro transversal mayor, expresado en centímetros.
- (117) **HORTALIZAS FRESCAS:** Aquellas cuyo estado de firmeza corresponde al del momento de su cosecha y es mantenido en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.
- (118) **CONDICIONES MINIMAS:** Conjunto de características básicas que deben reunir las hortalizas para su comercialización.
- (119) **BLANCO:** Denominase ajo blanco al bulbo que no presenta escapo floral (tallo central), en el cual los dientes están dispuestos asimétricamente dándole una forma irregular.
- (120) **COLORADO:** Debe consignarse ajo colorado, al bulbo que presenta escapo floral alrededor del cual los bulbillos (dientes) están dispuestos simétricamente dándole una forma regular.
- (121) **JAULA:** Envase cuyos cabezales están constituidos por listones separados entre sí, característicos en los envases de madera.
- (122) **CAJON:** Envase cuyos cabezales están formado por tablas que conforma un todo, sin dejar espacios libre
- (123) **SUELTAS:** Plantas o sus partes sin ninguna atadura.
- (124) **MANOJO:** Conjunto de unidades sujetas entre sí, constituidos o no de raíces, tallos u hojas atadas con hilo, rafia u otro material similar que no transmita olor y sabor a la especie.
- (125) **GRANEL:** Cuando el envasado de las hortalizas se hace sin ningún ordenamiento dentro del envase.
- (126) **TIPO COMERCIAL:** Denominación comercial que se hace a un grupo de hortalizas dentro de una especie que tienen una característica en común, por lo general en su forma y color.
- (127) **BULBOS INCOMPLETOS:** Se consideran tales los que no tienen más del SESENTA POR CIENTO (60%) de los dientes que conforman la unidad.
- (128) **PAQUETE:** Número determinado de unidades correctamente acondicionadas y sujetas para su venta.
- (129) **USO INDUSTRIAL:** Grado de selección que será utilizado como materia prima en la industria.
- (130) **EMPACADOR:** Firma o razón social dedicada al acondicionamiento de la hortaliza fresca.
- (131) **PRODUCTOR-EMPACADOR:** Firma o razón social que se dedica a la producción hortícola y al empaque de su producción y/o de terceros.
- (132) **RESISTENTES:** A la compresión.

	<b>Tipos de envases</b>	<b>Peso máx. producto (kg)</b>	<b>Compresión mínima (kg)</b>
<b>Jaula</b>	30	50	0
	25	49	0
	20	35	0
	15	30	0
<b>Torito</b>	20	45	0
	15	35	0
	12	30	0
	10	25	0

Bolsas: Elongación máxima 30%. La estructura del tejido a plena carga del envase no deberá producir corrimiento de los hilos.

(133) **BOCA CERRADA:** La costura de la parte superior del envase será de modo tal, de no permitir la exposición manifiesta de la mercadería.

# INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL

## RESOLUCION N° 409/96

Manual Guía de Procedimientos de Trabajo para Inspección y Certificación de Productos Vegetales en Exportación, Importación y en Tránsito Internacional

Buenos Aires, 30 de setiembre de 1996.

VISTO el expediente N° 2919/94 del registro del INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL y el artículo 5° del Decreto N° 2266 del 29 de octubre de 1991, sustituido por sus similares Nros. 1172 del 10 de julio de 1992 y 2194 del 13 de diciembre de 1994, y CONSIDERANDO:

Que el artículo del decreto mencionado en el Visto, confiere al INSTITUTO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL la facultad de promover, fiscalizar y certificar la sanidad y calidad de los vegetales, sus productos y subproductos.

Que los sistemas de inspección y certificación de los productos de origen vegetal tienen a nivel

mundial una importancia fundamental para la protección de los consumidores y contra los riesgos resultantes de enfermedades y plagas propagadas por los vegetales y productos de ellos derivados.

Que los sistemas de inspección y certificación de los productos vegetales deben regirse, tanto en la exportación e importación, como así también en el tránsito internacional, por una serie de

principios que aseguren resultados óptimos, compatibles con la protección de los consumidores, la salvaguarda del status fitosanitario nacional y la facilitación del comercio.

Que uno de los elementos principales del sistema de inspección y certificación son los procedimientos de trabajo que exigen la existencia de evidencias objetivas, debidamente documentadas, que demuestren su eficiencia y transparencia, otorgándole la adecuada aptitud

para los fines previstos.

Que se hace indispensable adoptar un Manual Guía de Procedimientos de Trabajo para Inspección y Certificación de Productos Vegetales en Exportación, Importación y en Tránsito Internacional, elaborado sobre la base de principios aceptados y consensuados internacionalmente para facilitar su armonización y equivalencia con las prácticas relativas a los controles fitosanitarios y de calidad de otros países ya sean regionales o extra regionales.

Que se considera conveniente establecer los formularios que el INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL adoptará como constancia documental de la aplicación práctica de los procedimientos de inspección fitosanitaria, de calidad e higiénico alimentarios llevada a cabo en los trámites de importación, tránsito internacional y exportación.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud de lo dispuesto en los artículos 6°, inciso c), y 10 inciso b) del Decreto N° 2266 del 29 de octubre de 1991, sus modificatorios y los artículos 38 y 49 del Decreto N° 660 del 24 de junio de 1996.

Por ello

**EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL RESUELVE:**

**ARTICULO 1º.** Apruébese la normativa prescripta en el Anexo I, que forma parte integrante de la presente resolución, relativa al Manual Guía de Procedimientos de Trabajo para Inspección y

Certificación de Productos Vegetales en Exportación, Importación y en Tránsito Internacional.

ARTICULO 2º. Apruébense los formularios a utilizar como documentos de constancia de los procedimientos de inspección fitosanitaria, de calidad e higiénico alimentarios de acuerdo al trámite de que se trate, que componen el Anexo II, que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO 3º. Apruébanse como procedimientos oficiales para los casos de rechazos e intervenciones en trámites de importación, exportación y tránsito internacional, los diagramas que componen el anexo III, que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO 4º. El presente manual podrá ser modificado por la autoridad competente, cuando razones de carácter normativo y en lo técnico operativo lo justifiquen.

ARTICULO 5º. Comuníquese a todas las Direcciones y Delegaciones Agrícolas del interior.

ARTICULO 6º. La presente resolución entrará en vigencia a los SESENTA (60) días de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTICULO 7º. Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

Ing. Agr. Carlos LEHMACHER – a/c Presidencia.

## ANEXO I

La expansión del comercio de productos vegetales en todos los niveles depende entre otras, principalmente, del incremento de la demanda, la cual su vez, se basa en la confianza de los compradores / consumidores.

Confianza cuya mejor garantía de continuidad reside en un eficaz servicio de inspección y certificación que asegure el cumplimiento de las normas establecidas.

Por consiguiente, es indispensable que la República Argentina como país exportador, importador y de tránsito internacional, frente a este marco de globalización del comercio mundial, presente un sistema de inspección y certificación eficaz y fiable, mediante el empleo de métodos y procedimientos comunes basados en una normativa aceptable internacionalmente.

En la actualidad, los elementos que conforman el sistema de inspección y certificación se encuentran de una u otra manera documentados, ya sea en leyes, decretos, resoluciones, etc., pero en el caso particular de los procedimientos de trabajo, aunque se vienen aplicando en la práctica en base a distintos tipos de normas aisladas entre sí, no se hallan con un ordenamiento clasificado bajo la forma de un manual.

Por cuanto, se ha adoptado la decisión de elaborar el presente trabajo con el objeto de englobar en un solo documento todos los elementos básico relativos al sistema de inspección y certificación para exportaciones, importaciones y tránsito internacional, con miras a armonizar métodos y procedimientos a aplicar por el servicio de inspección para llevar a cabo las actividades de fiscalización, o bien para administrar esas actividades.

Por otra parte, con la aplicación de estos procedimientos se pretende alcanzar los siguientes objetivos institucionales:

- Asegurar a los consumidores internos y externos que los productos se ajustan a los requisitos especificados de tipo cualitativos, fitosanitarios y sanitarios.
- Fomentar el reconocimiento del sistema para facilitar el comercio de productos en el marco de acuerdos bilaterales / multilaterales.
- Asegurar prácticas comerciales equitativas.

En síntesis el sistema de inspección y certificación debe destacarse por ser eficaz en el cumplimiento de sus objetivos, permitir fácilmente su equivalencia y armonización con sus homólogos de otros países y brindar transparencia para obtener la confianza de los consumidores.

## CONTENIDO

Este manual guía de procedimientos de trabajos que se elaboró bajo la forma de un instructivo para el personal, debe constituir el eje principal sobre el cual se desarrollarán las tareas de inspección y la administración de su gestión, siendo a su vez el elemento de formación del cuerpo de inspectores.

A los efectos de un ordenamiento de los temas y una mejor comprensión del contenido del presente manual del inspector, se ha dividido en una serie de módulos, en los cuales se tratan pormenorizadamente todas las normas y metodologías relativas a los procesos de control de calidad y sanidad, a saber:

#### MODULO I: NORMA DE ADOPCION

- Cuerpo resolutivo
- Procedimientos administrativos y técnicos – ANEXO I
- Documentación – ANEXO II
- Cursogramas en rechazos e intervenciones – ANEXO III

#### MODULO II: NORMAS DE MUESTREO

- Granos y semillas

#### MODULO III: NORMAS DE CALIDAD COMERCIAL

- Frutas y hortalizas
- Reglamentos técnicos del MERCOSUR (cebolla, ajo y tomate)
- Granos y subproductos.

#### MODULO IV: LEY DE IMPORTACION DE VEGETALES Nº 4084/02

#### MODULO V: REQUISITOS CUARENTENARIOS SEGUN CATEGORIA Y CLASES DEL MERCOSUR

- Resoluciones Nros. GMC/66/93 y GMC/55/93

#### MODULO VI: REGLAMENTACIONES COMPLEMENTARIAS

- Resolución SAGyP Nº 202/92 (plagas cuarentenarias y AFIDI)
- Resolución IASCAV Nº 234/95 (medios de crecimiento)
- Exportación de granos (Normas XXIII, XXIV y XXV Res. SAGyP Nº 1075/94)
- Reglamento (CE) Nº 2580/94 (exportación de productos ecológicos)
- Resoluciones IASCAV Nros. 274/93 y 46/95 (Habilitación de Empresas certificadoras para productos ecológicos).

#### MODULO VII: Procedimientos de inspección para productos agroquímicos.

#### MANUAL GUIA DE PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO PARA INSPECCION Y CERTIFICACION DE PRODUCTOS VEGETALES EN EXPORTACION, IMPORTACION Y EN TRANSITO INTERNACIONAL CONTENIDO

Procedimientos administrativos

Requisitos documentales

Exportación

Importación

Tránsito

Procedimientos técnicos

Generalidades

Requisitos fitosanitarios

Requisitos de calidad

Tránsitos de productos vegetales

Inspección

Muestreo

Para inspección

Unidad de muestreo

Metodología

Tamaño de la muestra

Material de consumo

Material de propagación

Otros  
Para análisis de laboratorio  
Metodología  
Tamaño  
Emisión de documentos  
Importación  
Exportación  
Tránsito  
Rechazos y/o intervenciones  
Por razones cuarentenarias  
No autorización de carga  
Reembarque  
Decomiso y destrucción  
Tratamientos cuarentenarios  
Por incumplimiento de la reglamentación de calidad  
Reselección  
Identificación  
Decomiso y destrucción  
Reembarque  
No autorización de carga  
Tratamientos químicos y/o físicos  
Por análisis de laboratorio  
Decomiso y destrucción  
Liberación  
Reembarco  
Por incumplimientos documentales  
No autorización de carga  
Decomiso y destrucción  
Reembarque 1588  
Liberación  
No coincidencia de los precintos con la documentación  
Reembarque  
Nacionalización  
Intervención de material de propagación de importación  
Decomiso y destrucción  
Reembarque  
Observaciones  
Procedimientos administrativos  
Requisitos documentales

Previamente a la tarea de inspección, el técnico responsable de la misma deberá proceder a realizar la verificación de los siguientes documentos según corresponda a:

#### 1.1.1.Exportación

Solicitud de exportación. A tales efectos el exportador /representante /despachante de aduana

completará el formulario correspondiente con los datos requeridos  
(Ver ANEXO III).

Aviso de inspección, donde detalle: día, hora y lugar en que se efectuará la operatoria, nombre y firma del despachante de aduana / particular, medio de transporte y mercadería a embarcar.

Autorización de la Dirección de Calidad Vegetal de este Instituto, para la mercadería fuera de standard.

Certificado de producto ecológico – orgánico – biológico para mercadería rotulada como tal, extendido por una empresa habilitada por el INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL (IASCAV).



Solicitud de exportación autorizada por el INSTITUTO NACIONAL DE SEMILLAS (INASE) para material de propagación.

Copia de la Autorización Fitosanitaria de Importación (AFIDI), para los países que lo tengan implementados (Actualmente URUGUAY y PARAGUAY).

Permiso de embarque de la ADMINISTRACION NACIONAL DE ADUANAS (ANA) para productos granarios (Ley Nº 6698 Ley de Granos).

Cualquier otra documentación específica que la reglamentación establezca como condición para la emisión del Certificado fitosanitario.

Constancia de pago de aranceles establecidos por la reglamentación vigente.

La inspección se efectuará en el momento y lugar que el exportador solicite. Importación:

Solicitud de importación. A tales efectos, el importador /representante /despachante de aduana

completará el formulario correspondiente con los datos requeridos.

Aviso de inspección, donde detalle: día, hora y lugar en que se efectuará la operatoria, nombre Y firma del despachante de aduana / particular, medio de transporte y mercadería a introducir.

Copia del despacho de aduana numerado

Nota o Autorización Fitosanitaria de Importación (AFIDI) emitida por la Dirección de Cuarentena

Vegetal del INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL (IASCAV) para productos no incluidos en la categoría 1 del Anexo III de la Resolución GMC/66/93.

Autorización de la Dirección de Calidad Vegetal del INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y

CALIDAD VEGETAL para mercadería fuera de standard.

Certificado de producto ecológico – orgánico – biológico, para mercadería rotulada como tal, extendido por una empresa certificadora habilitada por el INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL (IASCAV). Solicitud de importación autorizada por el INSTITUTO NACIONAL DE SEMILLAS (INASE) para material de propagación.

Constancia de pago de aranceles establecidos por la reglamentación vigente.

La inspección y emisión de documentos correspondientes, se efectuará en el punto de ingreso a nuestro país autorizado por el INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL (IASCAV), debiendo estar inalterados los precintos que eventualmente puedan resguardar la mercadería.

Tránsito.

Copia de la solicitud de tránsito presentado a la ADMINISTRACION NACIONAL DE ADUANAS

(ANA).

Aviso de inspección, donde se detalle: día, hora y lugar en que se efectuará la operatoria, nombre y firma del despachante de aduanal particular, medio de transporte y mercadería a transitar.

Copia del Certificado Fitosanitario de embarque del país de procedencia, si correspondiera.

Constancia de pago de aranceles establecidos por la reglamentación vigente.

La inspección y emisión de documentos correspondientes, se efectuará en el punto de ingreso a nuestro país autorizado por el INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL (IASCAV).

Procedimientos técnicos

2.1. Generalidades:

La inspección de la mercadería, referida a los aspectos de orden fitosanitario y de calidad tiene por objeto evitar los riesgos resultantes de plagas propagadas por los vegetales y productos de ellos derivados, la protección de los consumidores y evitar prácticas comerciales desleales.

Dicha inspección será realizada por el Técnico, de acuerdo a:

Requisitos fitosanitarios:

Se tomará en cuenta los requisitos fitosanitarios establecidos por el país de destino en el caso de la exportación, cuyas especificaciones deberá comunicar el interesado previamente y con el tiempo de antelación suficiente para realizar los análisis que correspondan o, en el caso de importación, las exigencias que establezca la Dirección de Cuarentena Vegetal del

INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL (IASCAV) —excepto para los productos comprendidos en la categoría 1 del Anexo III de la Resolución GMC/66/93.

2.1.2. Requisitos de calidad:

Se tomarán en cuenta las normas que al respecto existen para cada producto.

2.1.3. Tránsitos de productos vegetales:

En los tránsitos se deberá verificar:

2.1.3.1. La documentación requerida

2.1.3.2. Seguridad y hermeticidad del medio que transporta la mercadería (camión, contenedor, vagón, etc.)

2.1.3.3. La numeración de los precintos, de estar indicada en la documentación correspondiente.

2.1.3.4. En el caso de efectuarse transbordo, se realizará una inspección de oficial y al solo fin de comprobar que no se encuentra atacada por plagas cuarentenarias factibles de detectar visualmente.

De cumplir satisfactoriamente con lo anterior se emitirá la AUTORIZACION FITOSANITARIA PARA TRANSITO INTERNACIONAL, respetando los acuerdos que sobre el tema se encuentran vigentes.

Dicho formulario se confeccionará por triplicado. El original acompaña la carga. El duplicado es

para el interesado, a los efectos de ser entregado al Delegado del INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL (IASCAV) en el punto de salida, quien al recibirlo firmará al pie y remitirá a la Delegación emisora para su control. El triplicado se registrará en la delegación que actuó en el punto del ingreso, que será la responsable del cobro de los aranceles correspondientes.

Inspección

El aporte de personal y elementos necesarios para efectuar la inspección, así como el traslado de los inspectores, será responsabilidad de los particulares / exportadores / importadores.

Esta comenzará con una verificación primaria de las condiciones generales de la partida (correcta identificación, estado de los envases, presencia de plagas o cualquier tipo de anomalía detectable en una instancia inicial: olor, color, sabor, homogeneidad, parámetros físicos visuales), así como de los lugares donde se encuentre en el embarque la mercadería (bodega, container, camión, vagón, etc.)

Posteriormente, se verificará en detalle una muestra representativa del cargamento.

Muestreo

Para inspección:

Unidad de muestreo:

El inspector definirá la unidad de muestreo de acuerdo a las variables que afecten la homogeneidad de lote (p.ej. origen variedad, grado, sellos claves, tipo de envase, calibre, bodega, vagón, contenedor, etc.)

Metodología de muestreo:

El muestreo se realizará al azar para el contralor de los parámetros de calidad y dirigido para la

detección de plagas cuarentenarias factibles de encontrar en una inspección.

Tamaño de la muestra:

Material de consumo

Productos frescos: frutas, hortalizas y flores, (categoría 3 clase 4 y 5)

Número de unidades que componen el lote a muestrear	Mínimo de unidades a muestrear
01 a 10	1
11 a 100	2
101 a 300	4
301 a 500	5
más de 501	1% del lote

Frutas secas: Resol. Ex SAG 1352/67 art. 70

Granos y subproductos: granos (cat.3 clase 9), subproductos (cat. 2 clase 10).

Resol. Ex SAGyP N° 1075/94

Norma XII

Productos semiprocados y elaborados

Se aplicarán las normas MERCOSUR – CONASUR aprobadas por nuestro país para cada producto en particular. De no existir, se inspeccionará del 0,5 – 1% del total e los envases que constituyen el lote. Material de propagación:

Estacas – yemas.

Plantas, esquejes y plantines (cat. 4 clase 1)

Bulbos, tubérculos y raíces (cat. 4 clase 2)

Por unidad de muestra se ajustará a la siguiente tabla:

CANTIDAD	% DE INSPECCION
01 a 100	100
101 a 500	50 – 100
501 a 2000	25
2001 a 10000	12.5
+ de 10000	5

Semillas: La metodología de toma de muestras y el tamaño de la misma, para el contralor que efectúa el INASE, se guiarán por las Reglas Internacionales para Ensayos de Semillas (ISTA).

Otros: para los productos no considerados anteriormente, o no esté reglamentado se inspeccionará el 1% del lote.

Algodón (fibra, linter, desperdicios, etc.)

Otras fibras Industriales

Madera

Tabaco

Corcho

Flores, plantas o sus partes, secas.

Tierra (cat.5 clase 8):

Se encuentra prohibida la introducción de tierra, sola o adherida a vegetales.

En los casos que corresponda se efectuarán los análisis pertinentes y se preparará/n la/s muestra/s que correctamente identificadas se enviarán al laboratorio respectivo.

Para análisis de laboratorio

Metodología: Se hará de acuerdo a los procedimientos normados por las reglamentaciones vigentes o las especificaciones particulares de los rubros a determinar, labrando la correspondiente acta de extracción de muestras.

Tamaño:

Dado que el INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL (IASCAV) fiscaliza

todo lo inherente a aspectos fitosanitarios, de calidad comercial y realiza análisis de aptitud para el consumo humano, el tamaño de la muestra se efectuará de acuerdo a las normas vigentes o en su defecto a las recomendaciones de la dirección de Laboratorios del Instituto cuando realice el análisis pertinente.

Entrega de documentación:

Posteriormente al control de los requisitos exigidos y a la inspección técnica de la mercadería y

habiéndolos cumplimentado satisfactoriamente se procederá a extender los documentos que dejarán constancia de lo actuado, según se trate de:

Importación:

Certificado de importación.

El plazo de validez de este certificado es de 10 días,  
Una vez transcurrido, deberá efectuarse una nueva inspección.  
Exportación:

- Certificado fitosanitario (COSAVE)
- Certificado fitosanitario de reexportación
- Guías remito

Las declaraciones adicionales de los certificados fitosanitarios se limitarán a aspectos de orden

estrictamente fitosanitaria (Resolución C:D: COSAVE N° 6/ 92, refrendada en la 3er. Reunión de Ministros de Agricultura del 18/1/93).

Aquellas que no lo sean (calidad comercial, notas de indole bancario – comercial, número de contrato, etc.) se autorizarán por certificado complementario, siempre y cuando estén debidamente fundamentadas.

El plazo de validez de estos documentos depende de la distancia de origen, donde se emitió, al

punto de embarque o salida por frontera y se rige según lo establecido por resolución ex SAGyP N° 1480/72:

* hasta 750 km	48 hs
* 751 – 1000 km	72 hs
* 1001 – 1250 km	96 hs
* + de 1250 km	120 hs

Certificado de inspección de bodega y autorización de embarque

Certificado de calidad (a requerimiento del exportador)

Documento certificado de calibración y posición de sensores en tratamientos cuarentenarios de frío en travesía por vía marítima.

Tránsitos:

Autorización Fitosanitaria para tránsito internacional.

Rechazos y/o intervenciones:

En los casos en que no se libere la mercadería debido a problemas de orden fitosanitaria, o por no ajustarse a la reglamentación de calidad, o por quedar pendiente del resultado del laboratorio del INSTITUTO NACIONAL DE SEMILLAS (INASE), o por no cumplir las exigencias documentales, o por no aprobar o estar pendiente del resultado de los análisis del laboratorio del INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL (IASCAV), rechazará y/o intervendrá la partida y aplicará algunos de los siguientes procedimientos, de acuerdo a lo establecido por la legislación vigente, procediendo, de corresponder, la extracción de muestras para su posterior análisis de laboratorio.

Las reconsideraciones / tribunales de apelaciones se ajustarán al artículo 6° del Decreto N° 83732/36 reglamentario de la Ley N° 4084 para importación, y las resoluciones que para cada productos estén vigentes, en el caso de exportación.

Según corresponda, los documentos que dejarán constancia de lo actuado serán:

Exportación:

Acta de infracción (Resolución IASCAV N° 25/95) – Productos granarios

Acta de infracción, intervención y notificación (Prod.N° granarios).

Acta de Extracción de muestras.

Acta de decomiso y destrucción / reembarque

Acta de liberación

Importación:

Acta de decomiso y destrucción o reembarque

Acta de intervención de material de propagación de importación.

Acta de extracción de muestras

Acta de liberación.

Tránsito

Acta de decomiso y destrucción o reembarque.

Por razones cuarentenarias:

Habiéndose detectado la presencia de alguna plaga o la presunción de ésta (material dudoso), el inspector procederá a realizar su intercepción y de no ser posible su reconocimiento inmediato, la enviará al laboratorio para su identificación

Ante cada intercepción, en mercadería de importación deberá completarse el formulario "Informe de intercepción" (COSAVE) y remitirlo en forma inmediata a la Dirección de Cuarentena Vegetal del INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL (IASCAV).

De ser identificada como cuarentenaria, el particular interesado podrá optar por alguna de las siguientes alternativas:

No autorización de carga: Se aplica para productos a exportar, destinándose los mismos posteriormente al mercado interno, si no cumplen con las reglamentaciones respectivas para ese destino.

Reembargo: Este procedimiento se aplica para rechazos de mercadería de importación o en tránsito internacional, que ingresen por vía marítima, aérea o terrestre respectivamente.

Decomiso y destrucción: aplicable en rechazos de mercaderías de importación o en tránsitos internacionales.

Tratamientos:

Cuarentenarios: Existentes tratamientos específicos reconocidos por las autoridades fitosanitarias, para la eliminación de determinadas plagas cuarentenarias, que son aplicables también para algunas de las consideradas "plagas de calidad", o de aquellas de naturaleza no cuarentenaria que afectan el uso propuesto de los productos vegetales.

Químicos: con fitoterápicos fumigantes.

Con fitoterápicos líquidos y/o en polvos.

Físicos: Calor seco.

Vapor de agua

Agua caliente

Bajas temperaturas

Combinados fisicoquímicos: Estos tratamientos deberán ser efectuados exclusivamente por empresas inscriptas en el INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL (IASCAV) bajo supervisión del personal técnico del Instituto y en el caso de mercadería de importación con la autorización previa de la autoridad competente. Su instrumentación puede ser anterior a la inspección, dependiendo de los requisitos establecidos por el país de destino, en el caso de exportación, o la Autorización Fitosanitaria de Importación (AFIDI) en el caso de

importación, como condición previa de ingreso.

2.5.1.5. Aislamiento (depósito cuarentenario, cuarentena post entrada). Se aplica para mercadería de importación, en aquellos casos en que sea un requisito establecido por la Autorización Fitosanitaria de Importación (AFIDI).

Por incumplimiento de la reglamentación de calidad: Habiéndose aprobado la inspección fitosanitaria y verificándose que la mercadería no se ajusta a las reglamentaciones vigentes en materia de calidad, se presentan los siguientes procedimientos, de acuerdo a cada causal y destino en particular, siempre que la normativa específica lo contemple.

Reselección (importación – exportación)

Identificación (importación – exportación)

Decomiso y destrucción (importación).

Reembargo (importación)

No autorización de carga (exportación)

Tratamientos químicos y/o físicos (importación – exportación)

Por análisis de laboratorio:

En caso de ser necesario establecer la aptitud para consumo humano tanto para la importación

como para la exportación, o se sospeche que la partida pudiera entrañar algún riesgo para la salud, o por razones de índole legal, se intervendrá la misma hasta tanto se obtengan los resultados de los análisis correspondientes de la Dirección de Laboratorios del INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL (IASCAV). Posteriormente y según los resultados se procederá a:

Decomiso y destrucción

Liberación

Reembarco

Por incumplimiento de las exigencias documentales. En mercadería de exportación, se aplica ante la falta de documentación que la legislación determine necesaria para la emisión del Certificado

Fitosanitario.

No autorización de carga. (Se aplicará para la mercadería de importación ante la falta del Certificado)

Fitosanitario en original

Decomiso y destrucción

Reembarque

Liberación

No coincidencia de los precintos con la documentación:

Aplicable en tránsitos internacionales.

Reembarque

Nacionalización

El particular interesado podrá tramitar su importación, siempre y cuando sea autorizado por la ADMINISTRACION NACIONAL DE ADUANAS (ANA), rigiéndose entonces por la reglamentación correspondiente. Intervención de material de propagación de importación:

Esta intervención se realiza para dar cumplimiento a la normativa que emana del Decreto N° 2183/91, reglamentario de la Ley N° 20.247 de semillas, referente al contralor de las distintas partidas que ingresen a nuestro país. De acuerdo al resultado de los análisis del laboratorio del

INSTITUTO NACIONAL DE SEMILLAS (INASE), los procedimientos a seguir son:

2.5.6.1. Decomiso y destrucción.

2.5.6.2. Reembarque

2.5.6.3. Liberación.

2.6. Observaciones:

Cualquier alternativa diferente a las indicadas o establecidas por la reglamentación vigente, deberá ser aprobada por la autoridad competente del área correspondiente.

Se podrá sustituir el Certificado Fitosanitario en los siguientes casos:

Cualquier modificación en los contenidos: por nota el interesado solicitará se extienda un nuevo

Certificado

Fitosanitario fundamentando las razones de dicho pedido. De ser aceptadas, se deberá adjuntar original y duplicados entregados oportunamente. Por robo o extravío se presentará la denuncia policial correspondiente y nota compromiso deslinando al INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL (IASCAV) y su personal de toda responsabilidad legal como consecuencia de este cambio.

En las declaraciones adicionales del nuevo certificado fitosanitario se dejará constancia que reemplaza y anula al emitido anteriormente.

ANEXOS:

ACTA DE DECOMISO / DESTRUCCION / REEMBARQUE

AVISO DE EMBARQUE

CERTIFICADO FITOSANITARIO DE IMPORTACION

ACTA DE INTERVENCION DE MATERIAL DE PROPAGACION DE IMPORTACION

ACTA DE INFRACCION, INTERVENCION Y NOTIFICACION DE PRODUCTOS NO GRANARIOS

ACTA DE EXTRACCION DE MUESTRAS PARA ANALISIS DE LABORATORIO

SOLICITUD DE IMPORTACION

SOLICITUD DE EXPORTACION

SOLICITUD DE EXPORTACION PARA FRUTA FRESCA

INSPECCION DE BODEGAS Y AUTORIZACION DE EMBARQUE  
GUIA – REMITO DE EMBARQUE  
ACTA DE LIBERACION  
EXPORTACION  
IMPORTACION  
TRANSITO

**B.O. 26/12/02 SANIDAD VEGETAL Resolución 891/2002 - SENASA - Apruébese el Programa para la Exportación de Manzanas, Peras y Membrillos de la República Argentina, con destino a la República Federativa del Brasil, bajo un sistema de mitigación de riesgo de Carpocapsa.**

Bs. As., 2/12/2002

**VISTO** el expediente N° 17.571/2002, la Resolución N° 368 del 29 de agosto de 2001, ambos del registro del **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA**, y

**CONSIDERANDO:**

Que la plaga *Cydia pomonella* -Carpocapsa - ha sido declarada plaga cuarentenaria A2 para la **REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL**.

Que el mencionado país ha solicitado que se implemente un Sistema de Mitigación de Riesgo (SMR) específico para manzanas, peras y membrillos para las exportaciones argentinas, que fue acordado en la Reunión Bilateral de fecha 12 de septiembre de 2002.

Que es necesario implementar el Programa para la exportación de manzanas, peras y membrillos de la **REPUBLICA ARGENTINA** bajo un sistema de mitigación de riesgo, como consecuencia de lo acordado en dicha reunión.

Que es imprescindible la aplicación de dicho Programa en todas las regiones dentro del Territorio Nacional, productoras de manzanas, peras y membrillos que exporten fruta fresca hacia la **REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL**.

Que el Programa incluye medidas obligatorias que los productores interesados deberán cumplir y se hace imprescindible su reglamentación.

Que los sectores involucrados, la Cámara Argentina de Fruticultores Integrados (CAFI) y la Federación de Productores de Río Negro y Neuquén han comprometido su apoyo para la implementación del mencionado Programa de exportación con destino a la **REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL**.

Que el nuevo sistema a implementarse hace innecesaria la aplicación del procedimiento establecido mediante la Resolución N° 368 del 29 de agosto de 2001 del **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA**.

Que el Programa es competencia de este Servicio Nacional, como Organismo oficial en el ámbito nacional que garantiza el Sistema.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto de conformidad con las facultades conferidas por el artículo 8°, inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 394 del 1° de abril de 2001.

Por ello,

**EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA RESUELVE:**



Artículo 1° - Aprobar el PROGRAMA PARA **LA EXPORTACION DE MANZANAS, PERAS Y MEMBRILLOS DE LA REPUBLICA ARGENTINA**, con destino a la REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL, bajo un sistema de mitigación de riesgo de Carpocapsa (Cydia pomonella, L.), que figura en el Anexo que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2° - Todos los productores de manzanas, peras y membrillos que participen del Programa, que se aprueba por el artículo 1° de la presente resolución, deberán cumplir con el requisito de inscripción en el REGISTRO NACIONAL SANITARIO **DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS (RENSPA)**.

Art. 3° - Facúltase a la Dirección Nacional de Protección Vegetal a disponer los lugares y fechas de apertura y cierre de la inscripción en el Programa que se aprueba en el artículo 1° de la presente resolución y ejecutar las modificaciones operativas que correspondan.

Art. 4° - Los incumplimientos a las disposiciones contenidas en el Anexo de la presente resolución, determinarán la no emisión del Certificado Fitosanitario para la exportación al mercado de la REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL y, según corresponda, la aplicación de las sanciones previstas en el artículo 18 del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996.

Art. 5° - Los costos de fiscalización, control y erradicación derivados de la implementación del presente Programa deberán ser solventados por cuenta de los interesados.

Art. 6° - El Programa aprobado por la presente resolución, podrá ser aplicado para otros mercados con similares exigencias cuarentenarias.

Art. 7° - Derógase la Resolución N° 368 del 29 de agosto de 2001 del SERVICIO NACIONAL **DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA**.

Art. 8° - La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 9° - Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

Bernardo G. Cané.

NOTA: Esta Resolución se publica sin Anexo. La documentación no publicada puede ser consultada en la Sede Central de la Dirección Nacional del Registro Oficial (Suipacha 767, Capital Federal) o en la Oficina de Estadísticas de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

## **RESOLUCION N° 600/97**

**Buenos Aires, 27 de agosto de 1997**

### **SANIDAD VEGETAL**

### **Aprobación del Reglamento Técnico del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) para la Fijación de Identidad y Calidad de Manzana.**

VISTO el expediente N° 2717/96 del registro del ex INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL y la Resolución N° 117 del 11 de octubre de 1996, dictada por el Grupo Mercado Común, y

#### **CONSIDERANDO:**

Que es necesario adecuar las normas de calidad para la comercialización de manzana en el ámbito del Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

Que la resolución citada en el Visto, aprobó el Reglamento Técnico del Mercado Común del Sur (MERCOSUR), para la Fijación de Identidad y Calidad de Manzana con vigencia a partir del 1° de enero de 1997.

Que la DELEGACION II de la DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto, en virtud de lo dispuesto en el artículo 8°, inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996.

Por ello, EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION RESUELVE:

ARTICULO 1°. Aprobar el Reglamento Técnico del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) para la Fijación de Identidad y Calidad de Manzana, que como Anexos I y II, forman parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO 2°. La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTICULO 3°. Comuníquese mediante copia autenticada de esta resolución a la Secretaría General Permanente del Mercado Común del Sur (MERCOSUR), con sede en la ciudad de Montevideo, REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY, para el debido conocimiento de los Estados Parte y al MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES, COMERCIO INTERNACIONAL Y CULTO –

Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común Sección Nacional.

ARTICULO 4°. Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

## **ANEXO I**

### **REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA LA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE MANZANA**

#### **1. ALCANCE**

El presente reglamento tiene por objeto definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, empaque y presentación de manzana destinada al consumo "in natura" que se comercialice en el ámbito del Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

#### **2. DEFINICIONES**

2.2.1. Daño por helada: Área descolorida o necrosada provocada por la acción de la helada, que supere el CINCO POR CIENTO (5%) de la superficie del fruto y/o afecte la pulpa. Si la lesión no supera el CINCO POR CIENTO (5%) de la superficie del fruto y/o no afecta la pulpa será considerado defecto leve.

2.2.2. Quemado de sol: Alteraciones en el color de la epidermis y la pulpa causada por la acción del sol.

2.2.3. Herida: Lesión sin cicatrizar de origen diverso que puede o no afectar la pulpa.

#### 2.2.4. Alteraciones Fisiológicas:

2.2.4.1. Bitter Pit. Disturbio fisiológico caracterizado por manchas oscuras, redondeadas y deprimidas, midiendo hasta CINCO (5) milímetros de diámetro, con corchosis de la pulpa.

2.2.4.2. Corchosis: Proceso de encorchamiento del fruto caracterizado por manchas superficiales, el cual afecta la pulpa y que posee tamaño mayor que las de Bitter Pit, pudiendo deformar el fruto.

2.2.4.3. Corazón Acuoso: Disturbio caracterizado por la presencia de zonas de aspecto vítreo en la pulpa, particularmente cerca del corazón y en los haces vasculares primarios.

2.2.4.4. Escaldadura: Disturbio caracterizado por la muerte de las células epidérmicas y subepidérmicas del fruto, como consecuencias de la oxidación de ciertos compuestos volátiles de la respiración.

2.2.4.5. Decaimiento interno: Disturbio caracterizado por el oscurecimiento y ablandamiento (amolecimiento) de la pulpa del fruto.

2.2.4.6. Corazón Pardo: Alteración con pardeamiento de los tejidos internos por efecto de baja temperatura, evolucionando desde la zona media de la pulpa hacia el corazón y finalmente hacia la periferia.

2.2.4.7. Alteración interna por frío: Pardeamiento de los tejidos internos de la fruta causado por baja temperatura localizado en la parte media de la pulpa, extendiéndose hacia la superficie de la misma, quedando una zona de tejido normal entre la epidermis y el tejido afectado.

2.2.4.8. Alteraciones por gases: Disturbio en el fruto caracterizado por manchas oscuras externas y/o internas, así como por la presencia de áreas cavernosas en cualquier punto de la pulpa causada por concentraciones inadecuadas de oxígeno, gas carbónico o amoníaco en la atmósfera.

#### 2.2.5. Alteraciones no fisiológicas:

2.2.5.1. Corazón mohoso: Alteración causada por hongos que afecta el corazón del fruto y eventualmente la pulpa.

2.2.5.2. Congelamiento: Decaimiento o descomposición de los tejidos internos de la pulpa por efecto del descenso de la temperatura por debajo del punto de congelamiento de la variedad, debido a la formación de cristales de hielo.

2.2.6. Podredumbre: Daño patológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

2.2.7. Sobremaduro: Fruto que presenta un avanzado estado de maduración o senescencia. Se considerará sobremaduro cuando la consistencia de la pulpa de la fruta medida con penetrómetro sea inferior a lo establecido en la Tabla I.

2.2.8. Inmaduro: Fruto que no alcanzó el estado o estado ideal de maduración para el consumo. Se considerará inmaduro cuando la consistencia de la pulpa de la fruta medida con penetrómetro sea superior a lo establecido en la Tabla I.

2.2.9. Machucamiento: Lesión con deformación superficial sin rotura de la epidermis provocada por la acción mecánica.

2.2.10. Daño por insecto: Es toda lesión causada por insecto que al remover la epidermis a TRES (3) milímetros de profundidad sigue afectando la pulpa.

2.2.11. Daño por granizo: Deformación o lesión cicatrizada causada por la acción del granizo. Se considerará grave cuando el fruto presente más de DOS (2) lesiones o con una superficie de más de CINCO (5) milímetros de diámetro por lesión.

2.2.12. Mancha de sarna: Mancha causada por el ataque del hongo *Venturia inaequalis* (Cooke) Winter. Se considerará defecto cuando el área afectada supere CERO CON VEINTICINCO (0, 25) centímetros cuadrados.

NOTA: El defecto de corazón acuoso (pingo del mel) se considerará defecto a partir del estado moderado inclusive [estado CUATRO (4)], del Anexo II de este Reglamento.

TABLA I: Tolerancia admitida para el grado de maduración.

VARIEDADES	MADURACION	
	MINIMA	MAXIMA
Fuji	19	9
Gala	19	9
Golden y mutaciones	18	9
Granny Smith 19 11.Ohio Beauty	18	9

Red Delicious mutaciones	18	9
Otras	18	9

Los valores corresponden a la consistencia de la pulpa de la fruta medida con penetrómetro con punta SIETE/DIECISEIS (7/16) pulgadas. El resultado se expresa en libras de fuerza/pulgada cuadrada.

2.2.13. Lesión cicatrizada: Es la lesión de origen mecánico cuya superficie supere CERO CON CINCO (0, 5) centímetros cuadrados o UNO CON CINCO (1, 5) centímetros de largo y/o afecte la pulpa.

### 2.3. Defectos Leves:

2.3.1. Russetting: Mancha superficial de color marrón claro áspera o lisa sin brillo. Se considerará defecto cuando supere el CINCO POR CIENTO (5%) de la superficie del fruto. No se considerará defecto en la cavidad peduncular.

2.3.2. Mancha: Alteración en la coloración normal de la piel de la fruta que supere el CINCO POR CIENTO (5%) de la superficie de la misma. No se considerará defecto a la coloración rojiza en las variedades Granny Smith y Golden.

2.3.3. Quemado de sol: Alteración en el color de la epidermis causada por la acción del sol.

2.3.4. Deformación: Desviación manifiesta de la forma característica del cultivar.

2.3.5. Falta de pedúnculo: Fruto sin pedúnculo. No se considerará defecto para la variedad Granny Smith. Será considerado de forma independiente con una tolerancia máxima del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) para todas las categorías.

2.3.6. Deshidratación: Pérdida de agua de los tejidos de la fruta ocasionada por el proceso de transpiración.

2.3.7. Daño por granizo: Deformación o lesión cicatrizada causada por la acción del granizo. Se considerará leve cuando el fruto presente hasta DOS (2) lesiones, o con una superficie de no más de CINCO (5) milímetros de diámetro por lesión.

2.3.8. Lesión cicatrizada: Es la lesión de origen mecánico cuya superficie no supere CERO CON CINCO (0, 5) centímetros cuadrados o UNO CON CINCO (1, 5) centímetros de largo, sin que afecte la pulpa.

2.3.9. Daño por insecto: Es toda lesión causada por insecto que al remover la epidermis a TRES (3) milímetros de profundidad no afecta la pulpa.

## 3. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS SOBRE TECNICAS ANALITICAS.

## 4. COMPOSICION Y CALIDAD

4.1. Clasificación, las manzanas serán clasificadas en:

4.1.1. Grupo: De acuerdo al color predominante en la epidermis del fruto.

4.1.1.1. Rojo: Compuesto por los cultivares: Red Spur, Richared y mutaciones, Red Delicious y mutaciones (Royal Red, Starking, Starkrimson, Red Chief), Red Gala, King David, Winesap, Red Rome y otras similares.

4.1.1.2. Semi Rojo o mixta: Compuesto por los cultivares: Jonathan, Royal Gala, Mc Intosh, Gloster 69, Stayman Winesap, Anna, Ohio Beauty, Princesa, Mollie's Delicious, Imperial Gala, Rome Beauty, Delicious y otras similares.

4.1.1.3. Rayada o ligeramente coloreada, compuesto por los cultivares: Melrose, Braeburn, Elstar, Gala, Jonagold, Fuji, Rainha, Brasil y otras similares.

4.1.1.4. Verde y amarilla: Compuesto por los cultivares: Granny Smith, Golden Delicious, Belgolden, Mutsu, Willie Sharp, Orin, Yellow Newton Pippin y otros similares.

4.1.2. Calibre: Definición: Es el número de frutos contenidos en el envase. Se considerará de un mismo calibre a las unidades que varíen en un DOCE POR CIENTO (12%) en más o en menos en peso y en un DIEZ POR CIENTO (10%) en más o menos en diámetro o calibre promedio.

Tolerancia: Se admite la mezcla de calibres, dentro de un mismo envase, siempre que la sumatoria de las unidades fuera de calibre, no supere el DIEZ POR CIENTO (10%) y la diferencia de peso de las mismas; no sea mayor al DOCE POR CIENTO (12%). El número de envases que supere la tolerancia, no podrá exceder del DIEZ POR CIENTO (10%).

4.1.3. Categoría: De acuerdo con las tolerancias de defectos las manzanas se clasificarán en las categorías indicadas en la Tabla II.

TABLA II: Límites máximos de defectos por categoría expresados en porcentaje de unidades de la muestra.

DEFECTOS GRAVES	CATEGORIAS		
	EXTRA	I	II.
DEFECTOS FISICOS			
Machucamiento	2	5	8
Herida	1	3	6
Congelamiento	1	3	6
Daño por granizo	1	3	6
Daño por helada	1	3	6
Quemado al sol	1	3	6
Lesión cicatrizada	1	3	6
DEFECTOS FISIOLÓGICOS			
Bitter Pit	1	3	6
Corchosis	1	3	6
Corazón acuoso	1	3	6
Escaldadura	1	3	6
Decaimiento interno	1	3	6
Corazón pardo	1	3	6
Alteración interna por frío	1	3	6
Alteración por gases	1	3	6
DEFECTOS PATOLÓGICOS			
Corazón mohoso	1	3	5
Podredumbre	1	3	5
Mancha de sarna	1	3	5
Podredumbre	1	2	3
DEFECTOS POR PLAGAS			
Daño por insecto	1	3	4
OTROS DEFECTOS			
Sobremaduro	1	4	6
Inmaduro	1	4	6
TOTAL DEFECTOS GRAVES	2	6	10
TOTAL DEFECTOS LEVES	5	10	15
TOTAL DE DEFECTOS	5	12	20

4.2. Requisitos generales: Las manzanas deberán ser: Bien desarrolladas, secas, limpias, de tamaño uniforme y encontrarse libre de olores y sabores extraños.

4.3. Requisitos físicos, químicos y microbiológicos: No será permitida la comercialización de manzanas que presenten residuos u otros elementos nocivos a la salud por encima de los límites admitidos en el ámbito del Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

4.4. Los parámetros de este Reglamento corresponden a valores referenciales en frontera.

4.5. El lote que no cumpla con los requisitos previstos en este reglamento al momento de la inspección, podrá ser reclasificado, reembalado y/o reetiquetado para ajustarse a él. La comercialización fuera de especificación no podrá destinarse al consumo directo "in natura". No se autorizará la reclasificación de lotes que presenten porcentajes de podredumbre por encima del TRES POR CIENTO (3%), los que serán rechazados.

5. TOMA DE MUESTRAS

Se efectuará de acuerdo al Reglamento del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) de muestreo correspondiente. Hasta tanto, se aplicará lo siguiente:

Número de Unidades que componen el lote	Mínimo de Unidades a muestrear
001 – 010	01 unidad
011 – 100	02 unidades
101 – 300	04 unidades
301 – 500	05 unidades
501 – 10.000	1% del lote
Más de 10.000 unidades del lote	raíz cuadrada del número de

#### 5.1. Conformación de la muestra conjunta y análisis.

5.1.1. En caso de obtenerse un número de unidades de muestreo entre UNO (1) y CUATRO (4), se homogeneizará su contenido extrayéndose CIEN (100) frutos elegidos al azar, que conformarán la muestra a analizar.

5.1.2. Para CINCO (5) o más unidades, se retirará como mínimo TREINTA (30) frutos de cada unidad, se homogeneizará y se formará una muestra de CIEN (100) frutos para análisis..5.1.3. Los restantes frutos serán devueltos al interesado, incluyéndose la muestra de análisis en caso de ser solicitada.

5.1.4. El interesado tendrá derecho de solicitar una reconsideración del dictámen, para lo cual dispondrá de un plazo de VEINTICUATRO (24) horas. En este caso, se procederá a un remuestreo y análisis.

#### 6. ENVASES Y ROTULADO

6.1. Los envases y materiales utilizados en el interior de los mismos, deben ser nuevos, limpios y de una materia tal que no provoque a los frutos alteraciones externas ni internas. Se autoriza el empleo de materiales y en particular de papeles o sellos, con indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tintas y/o colas no tóxicas. Los envases deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

6.2. Rotulado: Los envases deben ser rotulados o etiquetados en un lugar de fácil visualización y de difícil remoción; conteniendo como mínimo la siguiente información:

Nombre del producto

Nombre del cultivar

Grupo

Calibre.....\*

Categoría.....\*

Peso Neto (Peso líquido).....\*

Nombre y Domicilio del Importador.....\*, \*\*

Nombre y Domicilio del Empacador.....\*, \*\*

Nombre y Domicilio del Exportador.....\*, \*\*

País de Origen

Zona de producción .....\*\*

Fecha de empaque (data de embalagem).....\*

Nota:

(\*) Se admitirá el sellado o uso de etiquetas autoadhesivas para indicar estas informaciones.

(\*\*) Optativo.

Tolerancia en peso neto: Se admitirá por envase hasta un OCHO POR CIENTO (8%) en más y DOS POR CIENTO (2%) en menos del peso neto indicado en el envase. Se permitirá hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de envases que superen la tolerancia.

## ANEXO II

### CORAZON ACUOSO (PINGO DE MEL)

RESOLUCION 313/88

Buenos Aires, 29 de abril de 1988

VISTO el expediente N° 1617/88, atento a lo propuesto por el sector de la producción en el marco de la Comisión Nacional de la Fruticultura, lo informado por la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, y

CONSIDERANDO:

Que es necesario propiciar medidas que tiendan a facilitar las exportaciones de manzanas frescas de calidad a los países limítrofes.

Que a raíz del proceso evolutivo operado en la comercialización de estos productos corresponde actualizar los requerimientos en cuanto hace a las presiones mínimas exigibles atinentes a las variedades rojas y semirojas de manzanas.

Que es necesario reglamentar las presiones mínimas de esas frutas destinadas al consumo interno.

Que conforme a lo dispuesto en el artículo 1° del Decreto-Ley 9.244 del 10 de octubre de 1963, cabe proceder en tal sentido.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA RESUELVE:

ARTICULO 1° - Sustitúyase el texto de apartado 226 de la Resolución N° 554 del 26 de octubre de 1983, el que quedará redactado de la siguiente forma:

“En los CINCO (5) grados, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será, como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2%) de unidades, como promedio, pero en ningún caso, más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado. Asimismo, no se permitirá más del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades que excedan de la madurez apropiada. La fruta que se exporte o se destine al mercado interno debe registrar en el momento del embarque o despacho las presiones mínimas que se indican a continuación: va cuadro

VARIEDAD	MERCADO INTERNO	PAISES	
		LIMITROFES (Libras)	NO LIMITROFES (Libras)
Blackjon	----	8	10
Black Winwesap	----	11	12
Delicious	7	8	10
Glengly Red	----	8	11
Golden Delicious	7	8	10
Granny Smith	----	11	12
Jonathan	----	8	10
King David	----	7	9
Red Delicious	7	8	10
Rome Beauty	6	7	10

Stayman Winesap	----	11	12
Winesap	----	11	12
Yellow Newtown Pippin	----	11	12

ARTICULO 2º - La presente resolución entrará en vigencia a los treinta (30) días de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTICULO 3º - Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

RESOLUCION Nº 313  
Dr. Ernesto Figueras - Secretario



## **RESOLUCION 43/86**

Buenos Aires, 23 de enero de 1986

VISTO el expediente N° 3846/85, atento lo propuesto por la Comisión Nacional de la Fruticultura y lo informado por la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, y

### **CONSIDERANDO:**

Que a efectos de facilitar la expansión de nuestras exportaciones de frutas frescas es necesario complementar la calidad del producto con una adecuada publicidad del mismo.

Que para tales fines resulta conveniente ajustar las características de los rótulos identificatorios de la mercadería a las modalidades imperantes en el mercado internacional frutícola.

Que la medida propuesta en nada altera la correcta identificación del grado de selección de las partidas que se comercialicen.

Que en virtud de la facultad conferida a esa Secretaría por el Artículo 1° del Decreto-Ley 9.244 del 10 de octubre de 1963, cabe acordar la anuencia pertinente.

Por ello,

**EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA RESUELVE:**

**ARTICULO 1°** - Déjase sin efecto la obligatoriedad del uso del color de fondo en rótulos, identificatorio del grado de selección de partidas de frutas frescas que establece el Apartado 22:I)-a) y II)-a del reglamento aprobado por la Resolución N° 554 del 26 de octubre de 1983.

**ARTICULO 2°** - Déjase sin efecto el requisito establecido por el Apartado 25 del citado reglamento, respecto al color de la impresión de las leyendas reglamentarias y del recuadro que las enmarque, en cajas de cartón de frutas frescas, como asimismo, lo referente a la coloración del cartón corrugado constitutivo de dichos envases.

**ARTICULO 3°** - Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

## **RESOLUCION N°43**

Lucio G. Reca - Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca

# Normas de Calidad

## Normas de Calidad Vigentes de Hortalizas Frescas, Frutas Frescas y Frutas Secas en la República Argentina para Mercado Interno y la exportación

<b>Especie</b>	<b>Norma de Calidad</b>
<b>Ajo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución IASCAV N°100 del 15 de septiembre de 1.995 (Solo para Mercosur)</li> <li>• Disposición del Departamento de Frutas y Hortalizas N°19 del 4 de diciembre de 1.986 (Para países extraregión Mercosur)</li> <li>• Disposición del Departamento de Frutas y Hortalizas N°21 del 28 de abril de 1.989 (Para países extraregión Mercosur)</li> <li>• Disposición de la Dirección Nacional de Producción y Comercialización Agrícola. N°8 del 30 de enero de 1.992 (Extraregión Mercosur)</li> </ul>
<b>Almendra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Resolución de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería N°1.352 del 14 de noviembre de 1967. Capítulo XV.</i></li> </ul>
<b>Cebolla</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución IASCAV N°88 del 30 de Agosto de 1.995. (Para Mercosur)</li> <li>• Disposición de la Dirección Nacional de Producción y Comercialización Agrícola N°57 del 5 de noviembre de 1991. (Extraregión Mercosur)</li> <li>• Resolución de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación N° 42/98, de Inspección en Origen para Exportaciones con cualquier destino.</li> </ul>
<b>Cereza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Resolución de la Secretaría de Agricultura y Ganadería 554 del 26 de Octubre de 1983. Capítulo XVI.</i></li> </ul>
<b>Círuela</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Resolución de la Secretaría de Agricultura y Ganadería 554, del 26 de Octubre de 1983, Capítulo XVII.</i></li> </ul>
<b>Damasco</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Resolución de la Secretaría de Agricultura y Ganadería 554, del 26 de Octubre de 1983, Capítulo XIX.</i></li> </ul>
<b>Durazno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Resolución de la Secretaría de Agricultura y Ganadería 554, del 26 de Octubre de 1983, Capítulo XX.</i></li> </ul>
<b>Echalotes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Disposición de la Dirección Nacional de Protección Vegetal N°7 de 27 de enero de 1.992.</i></li> </ul>
<b>Frambuesa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Disposición del Departamento de Frutas y Hortalizas N°64 del 5 de octubre de 1.990.</i></li> </ul>
<b>Frutilla</b>	<i>Resolución IASCAV N°85 del 23 de Febrero de 1.998 (Para Mercosur y países extraregión)</i>

<b>Manzana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución SAGP y A N°600 del 27 de Agosto de 1.997</li> </ul>
<b>Melón</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de la Secretaría de Agricultura y Ganadería. N°554 del 26 de Octubre de 1983. Capítulo XXX.</li> </ul>
<b>Membrillo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de la Secretaría de Agricultura y Ganadería. N°554 del 26 de Octubre de 1983. Capítulo XXXI.</li> </ul>
<b>Nectarinas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de la Secretaría de Agricultura y Ganadería 554, del 26 de Octubre de 1983, Capítulo XX.</li> </ul>
<b>Nuez</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería N°1.352 del 14 de noviembre de 1967. Capítulo XVII.</li> </ul>
<b>Papa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución Conjunta de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería y Secretaría de Estado de Comercio N°8.531 del 24 de mayo de 1.974.</li> <li>• Resolución de la Secretaría de Agricultura y Ganadería N°629 del 30 de noviembre de 1.983.</li> </ul>
<b>Pera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución SAGPyA N° 404 del 8 de Julio de 1.998.</li> </ul>
<b>Pimiento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución SA y G N°297 del 17 de junio de 1.983, apartado 2.27 (solo para mercado interno).</li> <li>• Disposición del Dpto. De Frutas y Hortalizas N° 28/87 (Para Exportación en general)</li> </ul>
<b>Sandía</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de la Secretaría de Agricultura y Ganadería. N°554 del 26 de Octubre de 1983. Capítulo XXXV.</li> </ul>
<b>Tomate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución IASCAV N°101 del 15 de Septiembre de 1.995 (Solo para Mercosur).</li> <li>• Disposición del Dpto. De Frutas y Hortalizas N°46 del 3 de julio de 1.991 (Exportación países extra – Mercosur).</li> </ul>
<b>Uva de Mesa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de la Secretaría de Agricultura y Ganadería. N°554 del 26 de Octubre de 1983. Capítulo XXXVI.</li> </ul>
<b>Zanahoria</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposición del Departamento de Frutas y Hortalizas N°3 del 31 de enero de 1.984.</li> </ul>
<b>Zapallo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposición del Departamento de Frutas y Hortalizas N°5 del 26 de enero de 1982</li> <li>• 1.982.</li> </ul>

## **RESOLUCION N° 8531/74**

### **Buenos Aires, 24 de mayo de 1974**

VISTO la necesidad de realizar el ordenamiento de la comercialización de la papa para consumo, y  
CONSIDERANDO:

Que para ello, es necesario tipificar la producción estableciendo, en base a los estudios pertinentes, los distintos grados de calidad a que deberán ajustarse las partidas de papa, con normas claras y precisas; que con ello se beneficiaría tanto el productor como el consumidor; que dicha tipificación debe alcanzar a toda papa de producción nacional que se comercialice en el país o se exporte;

Que el artículo 19° de la Ley 20.524 y el punto 14° del artículo 5° del Decreto N° 75 de fecha 25 de octubre de 1973 establecen las competencias respectivas;

Que el Decreto-Ley N° 19.508/72, determina penalidades a los infractores de normas de abastecimiento;

Por ello, LOS SECRETARIOS DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA Y DE COMERCIO DE LA NACION RESUELVEN:

1°.- Toda partida de papa de producción nacional que se destine al consumo o a la exportación deberá ajustarse a las siguientes estipulaciones:

Condiciones mínimas

Serán maduras (1), excepto las provenientes de zonas tempranas y semitempranas. Limpias (2) (desprovistas de un exceso de tierra).

Bien formadas (3).

No deben ser: flácidas (4), brotadas (5), verdeadas (6), heladas (7), escaldadas (8). No deben presentar: Lesiones producidas por insectos u otras causas (9), alteraciones internas cualquiera fuera su origen (10), sarnas (11), podredumbre (12), enfermedades que afecten manifiestamente al tubérculo (13).

Deben estar desprovistas de olor y sabor extraños (14).

Grados de selección

Grado N° 1: Se clasificarán en este grado los tubérculos que cumplan las condiciones mínimas y que tengan un peso unitario comprendido entre CIEN (100) gramos y TRESCIENTOS (300) gramos. Dentro de este orden, se admitirá hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de tolerancia en peso de variedades extrañas; hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de tubérculos mayores de TRESCIENTOS (300) gramos y un DOS POR CIENTO (2%) de menores de CIEN (100) gramos y hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de total de defectos en conjunto, dentro del cual sólo el medio por ciento (0,50%) podrá ser de tubérculos con podredumbre húmedas, helados o escaldados.

Grado N° 2: Se clasificarán dentro de este grado, los tubérculos que cumplan con las condiciones mínimas, con las salvedades que se hacen en el Capítulo «Aclaración de términos» y que tengan un peso unitario mínimo de SESENTA (60) gramos sin límite superior. Dentro de este orden, se admitirá hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de variedades extrañas; hasta un DOS POR CIENTO (2%) de tubérculos inferiores a SESENTA (60) gramos y hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de defectos totales, dentro del cual sólo un medio por ciento (0,50%) podrá ser de tubérculos con podredumbres húmedas, helados o escaldados.

Grado N° 3: Se clasificarán dentro de este grado los tubérculos que cumplan con las condiciones mínimas y que tengan un peso unitario comprendido entre los TREINTA Y CINCO (35) gramos y SESENTA (60) gramos. Dentro de este orden se admitirá hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de variedades extrañas; hasta un DOS POR CIENTO (2%) de tubérculos menores de TREINTA Y CINCO (35) gramos y mayores de SESENTA (60) gramos, respectivamente; y hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) para el total de defectos, dentro del cual solamente se admitirá un medio por ciento (0,50%) de tubérculos con podredumbres húmedas, helados o escaldados.

2°.- El juicio sobre los defectos, lesiones o enfermedades a que se refiere el apartado anterior, se formará teniendo en cuenta la intensidad y gravedad de los mismos y su influencia en el mejor aprovechamiento del tubérculo, estableciéndose que, a efectos de determinar los porcentajes de tolerancias que se indican en los grados de la presente tipificación, de cada partida se revisará un número determinado de bultos y en cada uno de ellos se establecerá el porcentaje en peso, de los

tubérculos que no reúnan las condiciones exigidas; efectuado éste, se calculará un valor medio que será aplicado a toda la partida, como base, de tolerancia, de acuerdo con el siguiente criterio.

- (1) **MADUROS:** Cuando la epidermis de los mismos al ser sometidos a cierta presión ejercida con los dedos en sentido horizontal, no se desprenda con facilidad.
- (2) **LIMPIOS:** Cuando la apariencia general de los tubérculos no se halle afectada por tierra u otro residuo, adherida o suelta. Tolerancia UNO POR CIENTO (1 %).
- (3) **BIEN FORMADOS:** Cuando la apariencia de los tubérculos corresponda a las características de la variedad, no esté dañada con puntas excesivas, estrangulaciones o crecimientos secundarios (papas con hijos). Tolerancia CINCO POR CIENTO (5%).
- (4) **FLACCIDOS:** Cuando los tubérculos sean viejos y se hallen positivamente blandos o esponjosos. Tolerancia CINCO POR CIENTO (5%).
- (5) **BROTADOS:** Cuando los tubérculos presenten brotes de más de UN CENTIMETRO Y MEDIO (1,5 cm.) de largo. Tolerancia CINCO POR CIENTO (5%).
- (6) **VERDEADOS:** Cuando los tubérculos presenten la coloración verde, característica producida por la acción de la luz sobre los tejidos de la epidermis y afecten la pulpa en más de UN MILIMETRO (1 mm.). Tolerancia UNO POR CIENTO (1 %).
- (7) **HELADOS O ESCALDADOS:** Cuando los tubérculos presenten manifestaciones características de la acción del frío o del calor.
- (8) **LESIONADOS:** Cuando los tubérculos presenten unidades manchadas, cortadas, agujereadas y en grado tal que afecte manifiestamente cada unidad. Tolerancia CINCO POR CIENTO (5%).
- (9) **LESIONES:** Cuando los tubérculos presenten manchas que no se hayan definido en forma particular, estén cortados, agujereados, rajados, etc., en grado tal que impida aprovechar el SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de la unidad. Tolerancia CINCO POR CIENTO (5%).
- (10) **ALTERACIONES INTERNAS:** Cuando los tubérculos presenten corazón hueco, corazón negro, manchas de fusarium o cualquier alteración en la coloración interna del tubérculo. Tolerancia CINCO POR CIENTO (5%).
- (11) **SARNA:** Cuando la lesión es superficial y sobrepasa el VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie total del tubérculo o cuando es profunda y supera el DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie total del mismo. Tolerancia DOS POR CIENTO (2%).
- (12) **PODREDUMBRE:** Cuando los tubérculos se hallen afectados por descomposición parcial o total. Para los casos de podredumbres secas. Tolerancia CINCO POR CIENTO (5%).
- (13) **ENFERMEDADES:** Toda alteración que se manifieste sobre el tubérculo, ya sea producida por parásitos vegetales o animales así como por virus o factores fisiológicos. Tolerancia CINCO POR CIENTO (5%).
- (14) **OLOR Y SABOR EXTRAÑOS:** Olores y sabores distintos a los de la papa, provocados por herbicidas, pesticidas, estiércol, etc.

3°.- La papa para consumo se envasará en bolsas de un contenido neto de CINCUENTA (50) kilogramos con una tolerancia del DOS POR CIENTO (2%) en más o en menos del peso citado. La boca de la bolsa deberá coserse en forma tal que se presente como una sola costura (boca cerrada). 4°.- Los envases que contengan los tubérculos deberán ser nuevos o usados, en buen estado de conservación y prácticamente limpios, no debiendo transmitir olor ni sabor al contenido.

5°.- A los efectos de una mejor identificación, la mercadería llevará las siguientes leyendas: PAPA PARA CONSUMO;

**GRADO DE CALIDAD; ZONA DE PRODUCCION;**

**NOMBRE DEL PRODUCTOR** y la expresión **INDUSTRIA ARGENTINA**, ésta última deberá ser de una altura no inferior a UN décimo del alto del rótulo o del envase.

Estas leyendas deberán ir estampadas en la bolsa o impresas en un rótulo o marbete con anilla metálica de un tamaño no inferior a CINCO (5) por DIEZ (10) centímetros. Cuando se utilicen los rótulos, se diferenciarán los grados de calidad por el color de los mismos: Blanco, para el grado N° 1; Amarillo, para el Grado N° 2 y Verde, para el Grado N° 3.

6°.- Toda mercadería que se encuentre en infracción será intervenida por el inspector actuante, labrándose el acta correspondiente por triplicado y ante testigos jurídicamente hábiles. La intervención será levantada una vez que el propietario y/o tenedor de la partida ponga a la misma en

las condiciones reglamentarias, sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder por aplicación de las leyes vigentes en la materia.

7°.- Si el propietario y/o tenedor de la mercadería no estuviera de acuerdo con los resultados de la inspección, podrá solicitar en un término no mayor de CUARENTA Y OCHO (48) horas y en sellado de ley, reconsideración por intermedio del Tribunal de Apelación, el que estará integrado por TRES (3) funcionarios que la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA designe en su oportunidad. El propietario y/o tenedor de la mercadería y el inspector actuante podrán asistir a las deliberaciones del Tribunal y tendrán voz pero no voto. Los gastos que origine la integración del Tribunal estarán a cargo del solicitante. 8°.- Las decisiones a que arribe el Tribunal de apelación serán de carácter inapelable.

9°.- Las infracciones a la presente resolución, serán penadas de acuerdo al Decreto Ley N° 19.508/72.

10°.- La SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA fijará, cuando razones de abastecimiento lo hagan necesario, previa consulta ala SECRETARIA DE ESTADO DE COMERCIO los límites de los gramajes establecidos en los grados de selección enunciados en el apartado 1°.

11°.- La adopción por parte del productor de uno o más grados en la selección de la partida, será optativa, pero no podrá comercializarse en el ámbito del país ninguna partida que no responda como mínimo al Grado N° 2.

12°.- Derógase toda otra medida que se oponga a la presente.

13°.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCION NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

RESOLUCION CONJUNTA N° 8531

Ing. Agr. Horacio Giberti

Secretario de Estado de Agricultura y Ganadería

Dr. Miguel Revestido

Secretario de Estado de Comercio

## RESOLUCION N° 629/83

Buenos Aires, 30 de noviembre de 1983

VISTO el Decreto N° 2954 del 7 de noviembre de 1983 por el cual se establecen las condiciones básicas a que debe ajustarse la importación de papa, sea para "semilla" o para consumo, y

### CONSIDERANDO:

Que de acuerdo a lo prescrito en el artículo 3° del mencionado Decreto, corresponde dictar las normas reglamentarias que complementen y precisen en detalle los lineamientos expuestos por aquél. Que ello posibilitará un adecuado cumplimiento de los objetivos básicos que se persiguen en la importación de tubérculos de la especie papa, en cuanto se refieren a los aspectos de fitosanidad y calidad de los mismos.

Por ello EL SECRETARIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA RESUELVE:

ARTICULO 1°.- En los certificados fitosanitarios que acompañen la importación de papa para "semilla" o consumo se hará constar que ésta se encuentra libre de enfermedades, plagas y alteraciones fisiogénicas con los márgenes de tolerancia admitidas en la presente Resolución.

ARTICULO 2°.- La papa destinada a "semilla" deberá llegar envasada en bolsas o cajones nuevos con un peso máximo de CINCUENTA KILOGRAMOS (50 kg) neto.

Los envases deberán llevar una leyenda estampada donde se especifique que es "papa para semilla", el nombre del cultivar y el país de origen. Además deberán estar identificados con un rótulo oficial de este último, en el que se especifique que su contenido proviene de cultivares fiscalizados o certificados por los servicios técnicos oficiales de dicho país, con indicación de la categoría según escala de fiscalización o certificación, nombre del criadero o semillero, lugar de procedencia, año de producción y peso neto. ARTICULO 3°.- Las partidas de "papa para semilla" que se importen deberán cumplimentar las siguientes exigencias:

### ENFERMEDADES BACTERIANAS:

Libres de *Pseudomonas solanaceum* y *Corynebacterium sepedonicum*. Se admitirán en peso las tolerancias máximas señaladas a continuación en los casos de:

Sarna común (*Streptomyces scabies*), hasta el UNO POR CIENTO (1%) de tubérculos con pústulas sarnosas. Si se tratara de pústulas planas y suaves, no deberán cubrir más del DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie del tubérculo, y si fueran profundas, no más del CINCO POR CIENTO (5%) de la misma, con igual tolerancia que en el caso anterior.

Podredumbre húmeda (*Erwinia* spp., *Bacillus* spp.) hasta el CERO CINCO POR CIENTO (0,5%) de tubérculos parcialmente afectados por dichas bacterias. 2) ENFERMEDADES CRIPTOGAMICAS:

Libres de *Synchytrium endobioticum*;

Oosporas pustulans; *Phoma* spp.;

*Tecaphora solani* y *Macrophomina phaseoli*.

Se admitirán en peso las siguientes tolerancias máximas en los casos de:

Sarna negra (*Rhizoctonia solani*), hasta el DOS POR CIENTO (2%) de tubérculos afectados, siempre que los esclerocios no cubran más del DIEZ POR CIENTO (10%) de su superficie.

Podredumbre seca y/o coloración marrón de los vasos (*Fusarium* spp.; *Verticillium* spp.) hasta el UNO POR CIENTO (1%) de tubérculos que presenten estas alteraciones. La suma total de las tolerancias admitidas para las enfermedades mencionadas en los puntos 1 a), 1 b), 2 a) y 2 b) no podrán sobrepasar del TRES POR CIENTO (3%) de tubérculos afectados.

3) ENFERMEDADES CAUSADAS POR VIRUS: Libres de Virus spindle tuber;

Virus Latente de los Andes; Virus moteado de los Andes; Virus T.; Stem motle; Mop Top virus y Virus M. Se admitirán tolerancias no mayores del CERO CINCO POR CIENTO (0,5%) en los casos de mosaico común o rugoso y del virus enrollamiento de la hoja (leaf roll.). No se admitirá más del CERO CINCO POR CIENTO (0,5%) en la sumatoria en caso de estar presentes en la partida ambos virus.

4) NEMATODES: Libres de *Globodera rostochiensis*; *Globodera pallida*; *Meloidogyne* spp.; *Ditylenchus* spp.; *Pratylenchus* spp.; *Nacobbus* spp. Y de otras especies de nematodos causantes de enfermedades de la papa o cual otra planta cultivada de interés económico.

5) AGENTES ANIMALES: Libres de Artrópodos y Moluscos.

6) **ALTERACIONES FISILOGENICAS:** Los tubérculos deberán presentar la forma natural de la variedad, admitiéndose una tolerancia de hasta el DOS POR CIENTO (2%) para aquellos que manifiesten en forma significativa estrangulaciones, conrescencias, tubérculos secundarios, rajaduras y toda otra deformación evidente. Los tubérculos deberán ser turgentes y sin brotaciones, con una tolerancia de hasta el CINCO POR CIENTO (5%) en peso para los que presenten brotes de una longitud superior a CINCO MILIMETROS (5 mm). Asimismo los tubérculos no deberán estar afectados por corazón hueco, corazón negro, necrosis de los tejidos internos, manchado de la punta u otra alteración de los tejidos de carácter fisiogénico, admitiéndose en tales casos una tolerancia de hasta el DOS POR CIENTO (2%) en peso de tubérculos afectados.

7) **MADUREZ:** Los tubérculos deberán ser maduros, entendiéndose por tal cuando la epidermis al ser sometida a cierta presión, ejercida con los dedos de la mano en sentido horizontal, no se desprenda con facilidad. Se admitirá una tolerancia de hasta el DOS POR CIENTO (2%) en peso.

8) **DAÑOS MECANICOS Y OTROS:**

Los tubérculos no deberán presentar lesiones evidentes ni estar cortados o agujereados. Se admitirán una tolerancia de hasta el DOS POR CIENTO (2%) en peso de tubérculos afectados por estos defectos.

9) **LIMPIEZA:** Los tubérculos y envases deberán estar limpios, libres de tierra u otra materia extraña. Se admitirá una tolerancia del UNO POR CIENTO (1%) en peso por causa de material extraño.

La suma de las tolerancias por las "alteraciones fisiogénicas", "madurez", "daños mecánicos", "tierra" y "otros" no podrá exceder en total de SEIS POR CIENTO (6%)

**ARTICULO 4°.-** Los tubérculos de "papa para semilla" que se importen deberán tener como mínimo un peso de TREINTA GRAMOS (30 g) cada uno, admitiéndose una tolerancia del UNO POR CIENTO (1%) en peso de tubérculos menores. A su vez el peso máximo por tubérculo será de TRESCIENTOS GRAMOS (300 g) con una tolerancia de hasta el CINCO POR CIENTO (5%) en peso de tubérculos mayores.

**ARTICULO 5°.-** Los tubérculos de papa para consumo que se importen deberán tener un peso mínimo de SESENTA GRAMOS (60 g) cada uno, con una tolerancia de hasta el DOS POR CIENTO (2%) en peso de tubérculos menores Asimismo deberán cumplimentar las siguientes exigencias:

**ENFERMEDADES BACTERIANAS:** Libres de *Pseudomona solacearum* y *Corynebacterium sepedonicum*.

**ENFERMEDADES CAUSADAS POR HONGOS:** Libres de *Synchytrium endo-bioticum*; *Oospora pustulans*; *Phoma* spp., *Tecophora solani* y *Macrophomina phaseoli* **NEMATODES:** Libres de *Globodera rostochiensis*; *Globodera pallida*, *Meloidogyne* spp., *Ditylenchus* spp., *Pratylenchus* spp y de otras especies de nematodos causantes de enfermedades de la papa o de cualquier otra planta cultivada de interés económico.

**AGENTES ANIMALES:** Libres de Artrópodos y Moluscos.

**ARTICULO 6°.-** Los tubérculos de papa para consumo que se importen deberán reunir además las siguientes otras condiciones:

Maduros, limpios, bien formados, no ser flácidos, verdeados, ni helados o escaldados, no presentar lesiones, alteraciones internas, sarnas ni podredumbre. La papa deberá venir en envases nuevos con un peso máximo de CINCUENTA KILOGRAMOS (50 kg) neto cada uno, debiendo llevar cada envase con caracteres visibles la inscripción impresa de "papa para consumo – no apta para siembra", en idioma castellano, además de peso neto, país de origen, nombre de la variedad, admitiéndose hasta un CINCO POR CIENTO (5%) en peso de variedades extrañas.

Estar tratados con productos que impidan su brotación, lo que deberá constar en el Certificado Fitosanitario correspondiente, con indicación del principio activo utilizado, su formulación, dosificación y forma de aplicación.

Hallarse libres de enfermedades bacterianas, criptogámicas, de nemátodos, artrópodos y moluscos, alteraciones fisiogénicas, tierra y daños mecánicos.

No hallarse afectados por sabores y olores provocados por sustancias extrañas como pesticidas, petróleo o cualquier otra que se considere inconveniente. En tales casos podrá prohibirse el ingreso al país de la partida contaminada.



ARTICULO 7°.- El criterio de evaluación sobre los defectos, lesiones o enfermedades mencionados en el artículo anterior, se ajustará a las siguientes bases, estableciéndose en peso las tolerancias máximas señaladas a continuación:

Maduros: cuando la epidermis de los tubérculos al ser sometida a cierta presión, ejercida con los dedos de la mano en sentido horizontal, no se desprenda con facilidad. Se admitirá una tolerancia de hasta el DOS POR CIENTO (2%). Limpios: cuando los tubérculos no se encuentren acompañados con tierra u otro residuo adherido o suelto. La tolerancia será del UNO POR CIENTO (1%) de material extraño.

Bien formados: la apariencia de los tubérculos deberá corresponder a las características del cultivar, sin daños, puntas excesivas, estrangulaciones o crecimientos secundarios. La tolerancia será de no más del CINCO POR CIENTO (5%). Flácidos: caso de los tubérculos que se hallen blandos o esponjosos. La tolerancia será de hasta el CINCO POR CIENTO (5%) de ese defecto.

Brotados: se configura cuando los tubérculos presenten brotes de más de UN CENTIMETRO Y MEDIO (1,5 cm) de largo. La tolerancia será de hasta el CINCO POR CIENTO (5%) del defecto señalado. Verdeados: cuando los tubérculos presenten coloración verde, como consecuencia de la acción de la luz sobre los tejidos de la epidermis y afecte la pulpa en más de UN MILIMETRO (1 mm). La tolerancia será del hasta el UNO POR CIENTO (1%) del defecto.

Helados o escaldados: cuando los tubérculos presenten manifestaciones características de la acción del frío o del calor.

La tolerancia será de no más del DOS POR CIENTO (2%).

Lesiones: cuando los tubérculos presenten unidades manchadas, cortadas, agujereadas, rajadas, etc., en grado tal que impida aprovechar el OCHENTA POR CIENTO (80%) de la unidad. La tolerancia será de hasta el CINCO POR CIENTO (5%).

Alteraciones internas: cuando los tubérculos presenten corazón hueco, corazón negro, manchas de fusarium o cualquier alteración en la coloración interna de aquellos. La tolerancia será de hasta el CINCO POR CIENTO (5%).

Sarna: cuando la lesión sea superficial y no exceda el VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie total del tubérculo o cuando fuere profunda y no superase el DIEZ POR CIENTO (10%) de dicha superficie. La tolerancia será de hasta el DOS POR CIENTO (2%).

Podredumbre: cuando los tubérculos se encuentren afectados por descomposición total o parcial. Para los casos de podredumbre seca, la tolerancia será hasta el CERO CINCO POR CIENTO (0,5%).

ARTICULO 8°.- Las partidas de papa sean destinadas a "semilla" o consumo cuyos defectos, lesiones o enfermedades excediesen las tolerancias admitidas por la presente Resolución, podrán ser sometidas a selección o desinfectación según conclusiones del dictamen técnico del organismo de fiscalización pertinente. Las partidas que se encuentren afectadas por enfermedades o plagas inexistentes en el país deberán ser reembarcadas o destruidas. Todos los gastos que originen estos procedimientos correrán por cuenta exclusiva de los interesados.

ARTICULO 9°.- Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

RESOLUCION N° 629/83

Ing. Víctor Santirso - Secretario

## **RESOLUCION N° 404/98**

**Buenos Aires, 8 de julio de 1998**

VISTO el expediente N° 2718/96 del registro del ex INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL y la Resolución N° 118 del 11 de octubre de 1996 del Grupo Mercado Común, y CONSIDERANDO:

Que es necesario adecuar las normas de calidad para la comercialización de pera en el ámbito del Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

Que la resolución citada en el Visto, aprobó el Reglamento Técnico del Mercado Común del Sur (MERCOSUR), para la Fijación de Identidad y Calidad de Pera que entrara en vigencia a partir del día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial.

Que la DIRECCION DE LEGALES del AREA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION de la DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto, en virtud de lo dispuesto en el Decreto N° 1450 del 12 de diciembre de 1996, en función de lo establecido en el artículo 8°, inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996.

Por ello, EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Aprobar el Reglamento Técnico del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) para la Fijación de Identidad y Calidad de Pera, que como Anexo, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO 2°.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTICULO 3°.- Comuníquese mediante copia autenticada de esta resolución a la Secretaría General Permanente del Mercado Común del Sur (MERCOSUR), con sede en la ciudad de Montevideo, REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY, para el debido conocimiento de los Estados Parte y al MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES, COMERCIO INTERNACIONAL Y CULTO - Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común Sección Nacional.

ARTICULO 4°.- Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del registro Oficial y archívese.

RESOLUCION N° 404/98

Ing. Felipe Solá – Secretario

## **ANEXO**

### **REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA LA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE PERA**

#### **1. ALCANCE**

El presente reglamento tiene por objeto definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, empaque y presentación de pera destinada al consumo "in natura" que se comercialice en el ámbito del Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

#### **2. DEFINICIONES**

2.1 Pera: Se entiende por pera a la fruta de la especie *Pyrus Communis* L.

##### **2.2. Defectos graves:**

2.2.1. Daño por helada: Area descolorida o necrosada provocada por la acción de la helada, que supere el CINCO POR CIENTO (5%) de la superficie del fruto y/ o afecte la pulpa.

- 2.2.2. Quemado de sol: Alteración en el color de la epidermis y la pulpa causada por la acción del sol.
- 2.2.3. Herida: Lesión sin cicatrizar de origen diverso que puede no afectar a la pulpa.
- 2.2.4. Alteraciones fisiológicas:
- 2.2.4.1. Bitter Pit: Disturbio fisiológico caracterizado por manchas oscuras, redondeadas y deprimidas, midiendo hasta CINCO (5 mm) milímetros de diámetro, con corchosis superficial de la pulpa.
  - 2.2.4.2. Corchosis: Proceso de encorchamiento del fruto caracterizado por manchas superficiales, por el cual afecta la pulpa y que posee tamaño mayor que las de Bitter Pit, pudiendo deformar el fruto.
  - 2.2.4.3. Cavidad calicinal parda (Black end): Pardeamiento y alteración de la cavidad calicinal que puede originar una podredumbre seca.
  - 2.2.4.4. Escaldadura: Disturbio caracterizado por la muerte de las células epidérmicas pudiendo también afectar las células subepidérmicas del fruto.
  - 2.2.4.5. Decaimiento interno: Disturbio caracterizado por el oscurecimiento y ablandamiento de la pulpa del fruto.
  - 2.2.4.6. Corazón Pardo: Alteración con pardeamiento de los tejidos internos por efecto de baja temperatura, evolucionando desde la zona media de la pulpa hacia el corazón y finalmente hacia la periferia.
  - 2.2.4.7. Alteración interna por frío: Pardeamiento de los tejidos internos de la fruta causado por la baja temperatura localizado en la parte media de la pulpa, extendiéndose hacia la superficie de la misma, quedando una zona de tejido normal entre la epidermis y el tejido afectado.
- 2.2.5. Alteraciones internas no fisiológicas:
- 2.2.5.1. Corazón mohoso: Alteración causada por hongos que atacan el corazón del fruto y eventualmente la pulpa.
  - 2.2.5.2. Congelamiento: Decaimiento o descomposición de los tejidos internos de la pulpa por efecto del descenso de la temperatura por debajo del punto de congelamiento de la variedad, con formación de cristales de hielo.
- 2.2.6. Podredumbre: Daño patológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.
- 2.2.7. Sobremaduro: Fruto que presenta un avanzado estado de maduración o senescencia. Se considerara sobremaduro cuando la consistencia de la pulpa de la fruta medida con penetrómetro sea inferior a lo establecido en la Tabla 1.

TABLA I

Tolerancia admitida para el GRADO DE MADURACION (en el momento de la inspección)

<b>VARIEDAD</b>	<b>PRESION MINIMA EN LIBRAS/PULG<sup>2</sup></b>
RED BARTLETT	12
WILLIAMS	
BARTLETT	12
PACKHAM'S	
TRIUMPH	10
SANTA MARIA	12
A. FETTEL	12
CONFERENCE	12
WINTER NELLIS	10
BEURRE BOSC	9
BEURRE D' ANJOU	9

BEURRE GIFFARD	8
BEURRE HARDY	8
CLAPP'S FAVORITE	8
WINTER BARTLETT	10
OTRAS	10

Los valores corresponden a consistencia de pulpa de la fruta, medida con penetrómetro con punta CINCO/ DIECISEIS (5/16) pulgadas. El resultado se expresa en libras de fuerza/pulgada cuadrada.

2.2.8. Inmaduro: Se considera inmaduro cuando la consistencia de la pulpa de la fruta, medida con penetrómetro con punta CINCO/DIECISEIS (5/16) pulgadas, sea superior a VEINTIUNA (21) libras de fuerza/ pulgada cuadrada.

2.2.9. Machucamiento: Lesión con deformación superficial sin rotura de la epidermis provocada por la acción mecánica.

2.2.10. Daño por insecto: Es toda lesión causada por insecto que al remover la epidermis a no más de TRES (3) milímetros de profundidad sigue afectando la pulpa.

2.2.11. Daño por granizo: Deformación y/o lesión cicatrizada causada por la acción del granizo. Se considera grave cuando el fruta presente más de DOS (2) lesiones y/o con una superficie de más de Cinco (5) milímetros de diámetro por lesión.

2.2.12. Mancha de sarna: Mancha causada por el ataque del hongo *Venturia pirina* (Aderb). Se considerará defecto cuando el área afectada supere los CERO CON VEINTICINCO (0, 25) centímetros cuadrados.

2.2.13. Rameado: Lesión superficial causada por rozamiento del fruto contra estructuras de la planta que provoca suberificación de la epidermis y que supere UN (1) centímetro cuadrado y/o TRES (3) centímetros de largo y/o deformación.

### 2.3. Defectos leves:

2.3.1. Russeting: Mancha superficial de color marrón áspera o lisa sin brillo. Se considerará defecto cuando supera el DIEZ POR CIENTO (10%) de la superficie del fruto. En la variedad Packham's Triumph se considerará defecto cuando supera el VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de la superficie del fruto. No se considerara defecto cuando el russeting es de origen genético o característica varietal, por ejemplo en los siguientes cultivares:

- WINTER NELLIS
- BEURRE HARDY
- GENERAL LECLERC
- ABATE FETTEL
- CONFERENCE
- BEURRE BOSC
- HIGHLAND
- KAISER

2.3.2. Mancha: Alteración en la coloración normal de la piel de la fruta que supere el CINCO POR CIENTO (5%) de la superficie de la misma. No se considerara defecto la coloración rojiza en los cultivares: WILLIAMS y D' ANJOU.

2.3.3. Deformación: Desviación de la forma característica del cultivar.

2.3.4. Deshidratación: Pérdida de agua de los tejidos de la fruta ocasionada por el proceso de transpiración.

2.3.5. Mancha de sarna: Mancha causada por el ataque del hongo *Venturia pirina* (Aderb). Se considerará defecto cuando el área afectada sea igual o inferior a CERO CON VEINTICINCO (0, 25) centímetros cuadrados.

2.3.6. Quemado de Sol: Fruto que presenta áreas descoloridas o necrosadas en su epidermis por la acción del sol.

- 2.3.7. Daño por granizo: Deformación y/o lesión cicatrizada causada por la acción del granizo. Se considerara leve cuando el fruto presente hasta DOS (2) lesiones y/o con una superficie de no más de CINCO (5) milímetros de diámetro por lesión.
- 2.3.8. Lesión cicatrizada: Es toda lesión de origen mecánico cuya superficie no supere CERO CON CINCO (0, 5) centímetros cuadrados y un largo mayor a UNO CON CINCO (1, 5) centímetros.
- 2.3.9. Daño por insecto: Es toda lesión causada por insecto que al remover la epidermis a TRES (3) milímetros de profundidad no afecta la pulpa.
- 2.3.10. Daño peduncular: Defecto ocurrido por acción mecánica que provoca la ausencia total, parcial o la ruptura del pedúnculo. Será considerado de forma independiente con una tolerancia máxima del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) para todas las categorías.
- 2.3.11. Rameado: lesión superficial causada por rozamiento del fruto contra estructuras de la planta que produce una suberificación de la epidermis que no supere UN (1) centímetro cuadrado y/o TRES (3) centímetros de largo.
3. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS SOBRE TECNICAS ANALITICAS.
4. COMPOSICION Y CALIDAD
- 4.1. Clasificación: La pera será clasificada en:
- Categoría, por su calidad.
  - Calibre, por el número de frutas contenidas en el envase.
- 4.1.1. Categoría: De acuerdo con las tolerancias de defectos, las peras se clasificarán en las categorías indicadas en la TABLA II.

TABLA II

Limites máximos de defectos por categorías expresados en porcentaje de unidades de la muestra.

<b>CATEGORIA</b>	<b>EXTRA</b>	<b>I</b>	<b>II</b>
<b>DEFECTOS GRAVES</b>			
<b>DEFECTOS FISICOS</b>			
Danos Por Helada	1	3	6
Quemado de Sol	1	3	6
Herida	1	3	6
Congelamiento	1	3	6
Daño por Granizo	1	3	6
Rameado	2	5	8
Machucamiento	2	5	8
<b>DEFECTOS FISIOLÓGICOS</b>			
"Bitter Pit"	1	3	6
Corchosis	1	3	6
Cavidad Calicinal Parda	1	3	6
Escaldadura	1	3	6
Decaimiento Interno	1	3	6
Corazón Pardo	1	3	6
Alteración por Frío	1	3	6
Alteración por Gases	1	3	6
<b>DEFECTOS PATOLÓGICOS</b>			
Corazón Mohoso	1	3	5
Podredumbre	1	2	3
Mancha de Sarna	1	3	5
<b>DEFECTOS POR PLAGAS</b>			

<b>Daños por Insectos</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>OTROS DEFECTOS</b>			
Sobremaduro	1	4	6
Inmaduro	1	4	6
<b>TOTAL DE DEFECTOS GRAVES</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>10</b>
<b>TOTAL DE DEFECTOS LEVES</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
<b>TOTAL DE DEFECTOS</b>	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>20</b>

4.1.2. Calibre: Es el número de frutos contenidos en el envase.

Se considerara de un mismo calibre, a las unidades que varíen en un DOCE POR CIENTO (12%) en más o menos en peso y en un DIEZ POR CIENTO (10%) en más o menos en diámetro o calibre promedio. Tolerancia: Se admite la mezcla de calibres, dentro de un mismo envase siempre que la sumatoria de las unidades fuera de calibre, no supere el DIEZ POR CIENTO (10%) y la diferencia de peso de las mismas, no sea mayor al DOCE POR CIENTO (12%).

4.2. Requisitos generales: Las peras deberán estar desarrolladas, secas, limpias, de tamaño uniforme y encontrarse libre de olores y sabores extraños.

4.3. Requisitos físicos, químicos y microbiológicos: No será permitida la comercialización de peras que presenten residuos u otros elementos nocivos a la salud por encima de los límites admitidos en el ámbito del Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

4.4. Los parámetros de este reglamento corresponden a valores referenciales en "frontera".

4.5. El lote que no cumpla con los requisitos previstos en este reglamento al momento de la inspección podrá ser reclasificado, reembalado y/o reetiquetado, para ajustarse a él. La comercialización fuera de especificación no podrá destinarse al consumo directo "in natura".

No se autorizara la reclasificación de lotes que presenten porcentajes de podredumbre por encima del TRES POR CIENTO (3%), los que serán rechazados.

#### 5. TOMA DE MUESTRAS

Se efectuará de acuerdo al Reglamento del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) de muestreo correspondiente. Hasta tanto, se aplicará lo siguiente:

<b>Número de Unidades que componen el lote</b>	<b>Mín. Unidades a muestrear</b>
001 - 010	01 unidad
011 - 100	02 unidades
101 - 300	04 unidades
301 - 500	05 unidades
501 - 10.000	1% del lote
Mas de 10.000 lote	raíz cuadrada del número de unidades del lote

5.1. Conformación de la muestra conjunta y análisis:

5.1.1. En caso de obtenerse un número de unidades de muestreo entre UNO (1) y CUATRO (4), se homogeneizará su contenido extrayéndose CIEN (100) frutos elegidos al azar, que conformarán la muestra a analizar.

5.1.2. Para CINCO (5) o más unidades, se retirará como mínimo TREINTA (30) frutos de cada unidad, se homogeneizará y se formará una muestra de CIEN (100) frutos para análisis.

5.1.3. Los restantes frutos serán devueltos al interesado, incluyéndose la muestra de análisis en caso de ser solicitada.

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

#### 6. ENVASES Y ROTULADO

6.1. Envases: Las peras serán empacadas, en envases nuevos, resistentes, limpios y secos, que no transmitan olores y sabores extraños a la mercadería.

6.2. Rotulado: Los envases deben ser rotulados o etiquetados en un lugar de fácil visualización y de difícil remoción, conteniendo como mínimo la siguiente información:

- Nombre del producto
- Nombre del cultivar
- Calibre.....\*
- Categoría
- Peso Neto (Peso Líquido)
- Nombre y Domicilio del Importador.....\*, \*\*
- Nombre y Domicilio del Empacador.....\*, \*\*
- Nombre y Domicilio del Exportador .....\*, \*\*
- País de Origen
- Zona de Producción.....\*\*
- Fecha de empaque.....\*

Nota:

(\*) Se admitirá el sellado o uso de etiquetas autoadhesivas para indicar estas informaciones.

(\*\*) Optativo.

Tolerancia en peso neto: Se admitirá por envase hasta un OCHO POR CIENTO (8%) en más y DOS POR CIENTO (2%) en menos del peso neto indicado en el envase. Se permitirá hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de envases que superen la tolerancia.

# **DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

## **DISPOSICION 28/87**

**Buenos Aires, 11 de diciembre de 1987**

### **Especificaciones para la exportación de pimientos frescos**

VISTO lo solicitado en el Trámite Interno N° 207.188/87 por la firma FRUTICOR CORRIENTES S.A., y CONSIDERANDO:

Que no están establecidas las condiciones mínimas de calidad y sanidad que deberán reunir los pimientos frescos con destino a la exportación.

Que por ello, se destacó a un técnico idóneo de este Departamento a los fines de determinar los distintos grados de selección que regirán en tal sentido.

Que cumplido el estudio encomendado, por Disposición N° 23 dictada por este organismo, con fecha 19 de noviembre de 1987, y el informe presentado por el técnico aludido, que recomienda la implementación de las normas reglamentarias con que se exportarán los pimientos.

Que con ello se satisface el pedido expreso del sector productor, ante la posibilidad de incrementar los envíos al exterior de esta hortaliza.

Que atento a lo que se interpreta sobre la facultad conferida en el artículo 8° del Decreto N° 71.178/35 y la Resolución N° 17.503/40 de fecha 28 de noviembre de 1940, que rige en la materia, cabe proceder en consecuencia.

Por ello, EL JEFE DEL DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DISPONE:

ARTICULO 1°. Autorízase la exportación de pimiento fresco (*Capsicum annuum* L.) el que deberá ajustarse a las siguientes especificaciones:

a) Calidad y Sanidad. Deberán ser: sanos(1), fresco (2), limpio(3), seco (4), maduro (5), firme (6) bien colorado (7), bien formado (8).

Deberá estar libre de: insectos vivos (9), picadura de insectos (10), golpes (11), asoleados (12), rameados (13), lesiones (14), olor y sabor extraños (15), podredumbre (16).

No debe presentar: flácidos (17), depresión apical (18), manchas en la superficie del fruto (19) rajaduras (20). El fruto debe llevar: el cáliz (21), persistente y el pedúnculo (22), en un largo no mayor de 1,5 cm.; el corte del mismo será fresco (23), neto (24) y no deshilachado.

b) Tipos Comerciales.

1. Pimiento cuadrado: se denominan aquellos frutos que tienen el eje longitudinal igual al transversal o levemente (25) superior, terminando su extremo distal en cuatro lóbulos (26).

2. Pimiento Alargado: cuando el eje longitudinal es mayor en dos veces al eje transversal y su extremo distal termina en una, dos o tres puntas (27).

3. Pimiento Acorazonado: fruto en forma de corazón y que consta de una sola punta.

c) Clasificación.

Los pimientos que se empaquen con destino a la exportación serán uniformes (28) y estarán ordenados indistintamente de las dos maneras siguientes:

1. Por romaneo: de acuerdo al grado de variación del peso de los frutos serán como se indica a continuación. hasta 50 gr. en peso de cada fruto. mayor de 50 gr. y hasta 80 gr. de cada fruto. mayor de 80 gr. y hasta 110 gr. de cada fruto. mayor de 110 gr. y hasta 150 gr. de cada fruto.

mayor de 150 gr. y hasta 180 gr. de cada fruto. mayor de 180 gr. y hasta 210 gr. de cada fruto.

mayor de 210 gr. en peso de cada fruto. Tolerancia: 10% en peso de cada fruto para cada uno de los romaneos consignados.

2. Por tamaño: de acuerdo con el romaneo de los frutos se los designará según se establece en:

Pimientos pequeños: cuando cada uno de los frutos tienen un peso inferior y hasta 80 grs.

Pimientos medianos: cuando cada uno de los frutos tienen un peso mayor de 80 gr. y hasta 150 gr.

Pimientos grandes: cuando cada uno de los frutos tienen un peso mayor de 150 gr. y hasta 210

gs. Pimientos extra grandes: a los que tengan más de 210 gr. en peso de cada fruto.



Tolerancia: se aceptarán hasta un 5% en más o en menos expresados en gramos, para cada uno de los tamaños especificados.

**d) Grados de Selección.**

**EXTRA SELECCIONADO:** los pimientos comprendidos en esta clasificación deberán ser de un mismo cultivar (29), cumplir con las condiciones de calidad y sanidad

(a); tipo comercial

(b) y responder a una misma clasificación

(c). Tolerancias: Hasta un 5% de defectos, no se admite podredumbre, cualquiera sea su origen.

La clasificación será exclusivamente por romaneo (c – 1).

**SELECCIONADO:** dentro de este grado de calidad, los pimientos serán de un mismo cultivar (29), cumplirán con las condiciones de calidad y sanidad

(a); responder al mismo tipo comercial

(b) y a una misma clasificación

(c). Tolerancias: hasta un 10% de defectos, no admitiéndose podredumbre, cualquiera sea su origen.

La clasificación podrá hacerse por romaneo (c – 1) y/o tamaño (c – 2).

**ARTICULO 2°:** Los envases que se utilicen para la exportación de pimientos deberán ser: nuevos, limpios (3) y que no transmitan olor ni sabor extraños (15) a la mercadería, asegurando una adecuada protección y conservación del contenido, de tal forma que llegue a su destino en optimas condiciones de calidad, sanidad y palatabilidad de esta hortaliza.

**ARTICULO 3°.** Para una mejor identificación de la mercadería, los envases llevarán impresos en el cabezal principal, en un rótulo, marbete o sobre el mismo material con que ha sido construido dicho envase, las siguientes leyendas: especie; tipo comercial; romaneo y/o tamaño; peso neto; grado de selección y **PRODUCCION ARGENTINA**, ésta en letras no inferiores a diez milímetros (10 mm.).

Además, las expresiones comerciales si las tuviera, zona de producción y las especificaciones exigidas por el importador; todas ellas ubicadas indistintamente en cualquiera de las partes del envase, con excepción del cabezal principal..

**ARTICULO 4°.** Deróguense las Disposiciones números: 7 de fecha 8 de julio de 1981; 13 del 16 de julio de 1982 y toda otra que se oponga a la presente Disposición.

**ARTICULO 5°.** Aclaración de términos utilizados en la presente normatización.

(1) Sanos: el fruto no debe presentar enfermedades o afecciones de origen parasitario ni descomposición que limiten el aprovechamiento comercial del pimiento.

(2) Fresco: Estado de turgencia que presentan los frutos, cuando son cosechados y conservados en condiciones adecuadas de temperatura y humedad; manteniendo además el brillo propio del cultivar (29).

(3) Limpio: el pimiento debe estar libre de tierra y/o residuos de productos químicos con que ha sido tratada la planta.

(4) Seco: la superficie del producto no debe contener agua de condensación, originado por lavado, haberse cosechado húmedo por efecto de lluvia o rocío, o bien provocado por diferencias de temperaturas.

(5) Maduro: cuando el fruto ha alcanzado el sabor y características propias que lo hacen totalmente comestible, conocidas como madurez de consumo que pueden o no coincidir con la madurez de consumo que pueden o no coincidir con la madurez comercial o fisiológica.

(6) Firme: los frutos deben ser turgentes (17) y no presentarse flácidos (17).

(7) Bien Coloreado: es la coloración típica que adquiere el fruto, acorde al cultivar y zona de producción. Esta coloración debe manifestarse uniforme en cualquiera de los estados de maduración en que se encuentre.

(8) Bien Formado: frutos que presentan con las características del tipo o cultivar (29), pudiendo ofrecer pequeñas desviaciones originadas por factores ecológicos.

(9) Insectos Vivos: en cualquier estado de desarrollo.

(10) Picadura de Insectos: heridas cicatrizadas o no que se visualicen por la muerte o destrucción de los tejidos.

- (11) Golpes: provocados por el mal trato que se le da al fruto, éstos se manifiesta marcados por la destrucción de tejidos.
- (12) Asoleados: los frutos presentan manchas, por efecto de insolación, consistentes en la muerte o alteración de sus tejidos.
- (13) Rameados: daños de origen mecánico, que cicatrizados, se manifiestan mediante alteraciones de color de la piel (epicarpio) del fruto.
- (14) Lesiones: daño causado por una herida, golpe o enfermedad que afecte a la piel.
- (15) Olor y Sabor Extraños: estos pueden ser causados por la aplicación de sustancias químicas en el cultivo (pesticidas, abonos, etc.), o por el aprovechamiento de envases que fueron utilizados por estos productos y/o por el origen del material con que ha sido construido el mismo.
- (16) Podredumbre: todo daño causado por microorganismos que impliquen cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.
- (17) Flácidos: aquellos pimientos que por deshidratación han perdido la turgencia y el brillo típico del cultivar (29).
- (18) Depresión Apical: deformación del fruto producida por mal cierre de la flor, dando la apariencia de una concavidad en el extremo distal.
- (19) Manchas: alteraciones en la coloración de la piel (epicarpio) del fruto como consecuencia de escoriaciones secas o cicatrizadas, cualquiera sea su origen.
- (20) Rajaduras: heridas de origen mecánico que afectan el epicarpio del fruto.
- (21) Cáliz: una vez cosechado el pimiento, debe conservar los sépalos adheridos al fruto.
- (22) Pedúnculo: vástago que une el fruto a la planta.
- (23) Fresco: corte efectuado recientemente.
- (24) No Deshilachado: la superficie del corte debe ser lisa y no debe presentar desgarramientos en la corteza o fisuras con aspecto de flecos.
- (25) Levemente Superior: hasta una vez y media mayor que su eje transversal.
- (26) Lóbulos: cada una de las porciones redondeadas y salientes del extremo distal del fruto.
- (27) Puntas: protuberancias del extremo distal del pimiento.
- (28) Uniformes: se consideran cuando las unidades que contenidas en un mismo envase no existan diferencias notables entre la unidad menor y la de mayor tamaño..(29) Cultivar: al conjunto de plantas de pimiento que han sufrido modificaciones hechas por el hombre, adquiriendo características diferenciadas y homogéneas y que pueden reproducirse por semilla o por partes del vegetal.
- (30) Coloración: cambio de color que toman los frutos cuando continúan su maduración, aceptándose dos estados de envero.

ARTICULO 6°. Registrase, comuníquese a la recurrente, a la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA y a los SERVICIOS NACIONALES DE SANIDAD VEGETAL y DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA y hágase conocer a las Delegaciones Agrícolas del interior.

# **DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

## **DISPOSICION 28/87**

**Buenos Aires, 11 de diciembre de 1987**

### **Especificaciones para la exportación de pimientos frescos**

VISTO lo solicitado en el Trámite Interno N° 207.188/87 por la firma FRUTICOR CORRIENTES S.A., y CONSIDERANDO:

Que no están establecidas las condiciones mínimas de calidad y sanidad que deberán reunir los pimientos frescos con destino a la exportación.

Que por ello, se destacó a un técnico idóneo de este Departamento a los fines de determinar los distintos grados de selección que regirán en tal sentido.

Que cumplido el estudio encomendado, por Disposición N° 23 dictada por este organismo, con fecha 19 de noviembre de 1987, y el informe presentado por el técnico aludido, que recomienda la implementación de las normas reglamentarias con que se exportarán los pimientos.

Que con ello se satisface el pedido expreso del sector productor, ante la posibilidad de incrementar los envíos al exterior de esta hortaliza.

Que atento a lo que se interpreta sobre la facultad conferida en el artículo 8° del Decreto N° 71.178/35 y la Resolución N° 17.503/40 de fecha 28 de noviembre de 1940, que rige en la materia, cabe proceder en consecuencia.

Por ello, EL JEFE DEL DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DISPONE:

ARTICULO 1°. Autorízase la exportación de pimiento fresco (*Capsicum annuum* L.) el que deberá ajustarse a las siguientes especificaciones:

a) Calidad y Sanidad. Deberán ser: sanos(1), fresco (2), limpio(3), seco (4), maduro (5), firme (6) bien colorado (7), bien formado (8).

Deberá estar libre de: insectos vivos (9), picadura de insectos (10), golpes (11), asoleados (12), rameados (13), lesiones (14), olor y sabor extraños (15), podredumbre (16).

No debe presentar: flácidos (17), depresión apical (18), manchas en la superficie del fruto (19) rajaduras (20). El fruto debe llevar: el cáliz (21), persistente y el pedúnculo (22), en un largo no mayor de 1,5 cm.; el corte del mismo será fresco (23), neto (24) y no deshilachado.

b) Tipos Comerciales.

1. Pimiento cuadrado: se denominan aquellos frutos que tienen el eje longitudinal igual al transversal o levemente (25) superior, terminando su extremo distal en cuatro lóbulos (26).

2. Pimiento Alargado: cuando el eje longitudinal es mayor en dos veces al eje transversal y su extremo distal termina en una, dos o tres puntas (27).

3. Pimiento Acorazonado: fruto en forma de corazón y que consta de una sola punta.

c) Clasificación.

Los pimientos que se empaquen con destino a la exportación serán uniformes (28) y estarán ordenados indistintamente de las dos maneras siguientes:

1. Por romaneo: de acuerdo al grado de variación del peso de los frutos serán como se indica a continuación: Hasta 50 gr. en peso de cada fruto. mayor de 50 gr. y hasta 80 gr. de cada fruto. mayor de 80 gr. y hasta 110 gr. de cada fruto. mayor de 110 gr. y hasta 150 gr. de cada fruto.

mayor de 150 gr. y hasta 180 gr. de cada fruto. mayor de 180 gr. y hasta 210 gr. de cada fruto.

mayor de 210 gr. en peso de cada fruto. Tolerancia: 10% en peso de cada fruto para cada uno de los romaneos consignados.

2. Por tamaño: de acuerdo con el romaneo de los frutos se los designará según se establece en:

Pimientos pequeños: cuando cada uno de los frutos tienen un peso inferior y hasta 80 grs.

Pimientos medianos: cuando cada uno de los frutos tienen un peso mayor de 80 gr. y hasta 150 gr.

Pimientos grandes: cuando cada uno de los frutos tienen un peso mayor de 150 gr. y hasta 210 gr.

Pimientos extra grandes: a los que tengan más de 210 gr. en peso de cada fruto.

Tolerancia: se aceptarán hasta un 5% en más o en menos expresados en gramos, para cada uno de los tamaños especificados.

d) Grados de Selección.

EXTRA SELECCIONADO: los pimientos comprendidos en esta clasificación deberán ser de un mismo cultivar (29), cumplir con las condiciones de calidad y sanidad

(a) Tipo comercial

(b) Responder a una misma clasificación

(c) Tolerancias: Hasta un 5% de defectos, no se admite podredumbre, cualquiera sea su origen.

La clasificación será exclusivamente por romaneo (c – 1).

SELECCIONADO: dentro de este grado de calidad, los pimientos serán de un mismo cultivar (29), cumplirán con las condiciones de calidad y sanidad

(a); responder al mismo tipo comercial

(b) y a una misma clasificación

(c). Tolerancias: hasta un 10% de defectos, no admitiéndose podredumbre, cualquiera sea su origen.

La clasificación podrá hacerse por romaneo (c – 1) y/o tamaño (c – 2).

ARTICULO 2º: Los envases que se utilicen para la exportación de pimientos deberán ser: nuevos, limpios (3) y que no transmitan olor ni sabor extraños (15) a la mercadería, asegurando una adecuada protección y conservación del contenido, de tal forma que llegue a su destino en óptimas condiciones de calidad, sanidad y palatabilidad de esta hortaliza.

ARTICULO 3º. Para una mejor identificación de la mercadería, los envases llevarán impresos en el cabezal principal, en un rótulo, marbete o sobre el mismo material con que ha sido construido dicho envase, las siguientes leyendas: especie; tipo comercial; romaneo y/o tamaño; peso neto; grado de selección y PRODUCCION ARGENTINA, ésta en letras no inferiores a diez milímetros (10 mm.).

Además, las expresiones comerciales si las tuviera, zona de producción y las especificaciones exigidas por el importador; todas ellas ubicadas indistintamente en cualquiera de las partes del envase, con excepción del cabezal principal.

ARTICULO 4º. Deróguense las Disposiciones números: 7 de fecha 8 de julio de 1981; 13 del 16 de julio de 1982 y toda otra que se oponga a la presente Disposición.

ARTICULO 5º. Aclaración de términos utilizados en la presente normatización.

(1) Sanos: el fruto no debe presentar enfermedades o afecciones de origen parasitario ni descomposición que limiten el aprovechamiento comercial del pimiento.

(2) Fresco: Estado de turgencia que presentan los frutos, cuando son cosechados y conservados en condiciones adecuadas de temperatura y humedad; manteniendo además el brillo propio del cultivar (29).

(3) Limpio: el pimiento debe estar libre de tierra y/o residuos de productos químicos con que ha sido tratada la planta.

(4) Seco: la superficie del producto no debe contener agua de condensación, originado por lavado, haberse cosechado húmedo por efecto de lluvia o rocío, o bien provocado por diferencias de temperaturas.

(5) Maduro: cuando el fruto ha alcanzado el sabor y características propias que lo hacen totalmente comestible, conocidas como madurez de consumo que pueden o no coincidir con la madurez de consumo que pueden o no coincidir con la madurez comercial o fisiológica.

(6) Firme: los frutos deben ser turgentes (17) y no presentarse flácidos (17).

(7) Bien Coloreado: es la coloración típica que adquiere el fruto, acorde al cultivar y zona de producción. Esta coloración debe manifestarse uniforme en cualquiera de los estados de maduración en que se encuentre.

(8) Bien Formado: frutos que presentan con las características del tipo o cultivar (29), pudiendo ofrecer pequeñas desviaciones originadas por factores ecológicos.

(9) Insectos Vivos: en cualquier estado de desarrollo.

(10) Picadura de Insectos: heridas cicatrizadas o no que se visualicen por la muerte o destrucción de los tejidos.

- (11) Golpes: provocados por el mal trato que se le da al fruto, éstos se manifiesta marcados por la destrucción de tejidos.
- (12) Asoleados: los frutos presentan manchas, por efecto de insolación, consistentes en la muerte o alteración de sus tejidos.
- (13) Rameados: daños de origen mecánico, que cicatrizados, se manifiestan mediante alteraciones de color de la piel (epicarpio) del fruto.
- (14) Lesiones: daño causado por una herida, golpe o enfermedad que afecte a la piel.
- (15) Olor y Sabor Extraños: estos pueden ser causados por la aplicación de sustancias químicas en el cultivo (pesticidas, abonos, etc.), o por el aprovechamiento de envases que fueron utilizados por estos productos y/o por el origen del material con que ha sido construido el mismo.
- (16) Podredumbre: todo daño causado por microorganismos que impliquen cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.
- (17) Flácidos: aquellos pimientos que por deshidratación han perdido la turgencia y el brillo típico del cultivar (29).
- (18) Depresión Apical: deformación del fruto producida por mal cierre de la flor, dando la apariencia de una concavidad en el extremo distal.
- (19) Manchas: alteraciones en la coloración de la piel (epicarpio) del fruto como consecuencia de excoiraciones secas o cicatrizadas, cualquiera sea su origen.
- (20) Rajaduras: heridas de origen mecánico que afectan el epicarpio del fruto.
- (21) Cáliz: una vez cosechado el pimiento, debe conservar los sépalos adheridos al fruto.
- (22) Pedúnculo: vástago que une el fruto a la planta.
- (23) Fresco: corte efectuado recientemente.
- (24) No Deshilachado: la superficie del corte debe ser lisa y no debe presentar desgarramientos en la corteza o fisuras con aspecto de flecos.
- (25) Levemente Superior: hasta una vez y media mayor que su eje transversal.
- (26) Lóbulos: cada una de las porciones redondeadas y salientes del extremo distal del fruto.
- (27) Puntas: protuberancias del extremo distal del pimiento.
- (28) Uniformes: se consideran cuando las unidades que contenidas en un mismo envase no existan diferencias notables entre la unidad menor y la de mayor tamaño.
- (29) Cultivar: al conjunto de plantas de pimiento que han sufrido modificaciones hechas por el hombre, adquiriendo características diferenciadas y homogéneas y que pueden reproducirse por semilla o por partes del vegetal.
- (30) Coloración: cambio de color que toman los frutos cuando continúan su maduración, aceptándose dos estados de envero.

ARTICULO 6°. Registrase, comuníquese a la recurrente, a la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA y a los SERVICIOS NACIONALES DE SANIDAD VEGETAL y DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA y hágase conocer a las Delegaciones Agrícolas del interior.

## **DISPOSICION N° 46/91**

**Buenos Aires, 3 de julio de 1991**

VISTO los Trámites Internos N° 201.255/91, 205.245/91 y 205.197/91, por los que se solicitan se dicten normas para la exportación de tomate y berenjena, y

### **CONSIDERANDO:**

Que para ello, es necesario tipificar los productos requeridos, en base a lo establecido para la comercialización en el mercado interno.

Que los grados de selección a que deberán ajustarse las partidas de berenjena y tomate, asegurarán una buena conservación y acondicionamiento de la mercadería. Que asimismo, es conveniente propiciar las exportaciones en envases y sistemas de empaque requeridos por los países compradores.

Que atento a la facultad conferida por la Resolución N° 749 de fecha 25 de agosto de 1988 y encuadrándose en las prescripciones establecidas en el Decreto N° 71.178/35 que reglamenta la materia, cabe conceder dicho requerimiento.

Por ello, EL JEFE DEL DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DISPONE:

**ARTICULO 1°.-** Autorízase la exportación de berenjenas, (*Solanum melongena* L var. *esculentum*), en fresco, la que deberá ajustarse a las siguientes especificaciones.

#### **a) Calidad y sanidad.**

Deberán ser: sana; fresca; limpia; seca; bien coloreada, firme; bien formada. Estar libres de: insectos vivos; podredumbres; decoloraciones; manchas; perforaciones; momificaciones; color y sabor extraños.

El corte del pedúnculo se hará a no más de DOS (2) centímetros de longitud y presentando un corte neto y no deshilachado.

#### **b) Clasificación.**

Las berenjenas que se empaquen con destino a la exportación serán uniformes y estarán tamañadas de la siguiente manera:

Grandes: las berenjenas cuyo peso unitario es superior a los DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 gr.).

Medianas: las berenjenas cuyo peso unitario está comprendido entre CIENTO CINCUENTA Y DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (150 y 250 gr.).

Chicas: las berenjenas cuyo peso unitario es inferior a CIENTO CINCUENTA GRAMOS (150 gr.) y no menor de OCHENTA GRAMOS (80 gr.).

#### **c) Grados de selección.**

**EXTRASELECCIONADO:** Dentro de este grado se clasificarán las berenjenas de un mismo cultivar, tamaño y que cumplan con las condiciones establecidas en el art. 12 punto a).

Tolerancias: Hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos.

**SELECCIONADO:** Dentro de este grado se clasificarán las berenjenas de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones establecidas en el Art. 1° a).

Tolerancias: Hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de defectos.

**COMERCIAL:** Dentro de este grado se clasificarán las berenjenas de un mismo, cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el Art. 1° a).

Tolerancias: Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de defectos.

En lo que respecta a tamaño, entre la unidad más grande y la más chica de un envase, sólo podrá haber una diferencia del DIEZ POR CIENTO (10%) en el peso para el grado Extraseleccionado, QUINCE POR CIENTO (15%) en peso para el Seleccionado y VEINTE POR CIENTO (20%) para el Comercial.

**ARTICULO 2°.-** Autorízase la exportación de tomate (*Lycopersicum esculentum* mill) en fresco, la que deberá ajustarse a las siguientes especificaciones:

#### **a) Calidad y sanidad.**

Deberán ser: sano; fresco; limpio; seco; maduro; firme; bien formado.

Estar libres de: insectos vivos; podredumbres; decoloraciones; manchas; rajaduras; florones; costillados; olor y sabor extraños; sobremadurez; inmadurez (verdes); la separación del fruto de la planta deberá ser neta y estar cicatrizada.

**b) Gasificación.**

Los tomates que se empaquen con destino a la exportación estarán calibrados de acuerdo al diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto; según la siguientes escala:

-Tipo redondo o achatados.

Grandes: Cuando el eje transversal es mayor de SIETE Y MEDIO CENTIMETROS (+ 7,5 cm.) y menor de NUEVE CENTIMETROS (- 9 cm.).

Medianos: Los frutos cuyo diámetro está comprendido entre los SEIS CENTIMETROS (6 cm.) y los SIETE Y MEDIO CENTIMETROS (7,5) cm.).

Chicos: Cuando el diámetro transversal es menor que SEIS CENTIMETROS (- 6 cm.) y mayor o igual a CUATRO CENTIMETROS (4 cm.).

-Tipo perita o similar.

Grandes: Los frutos cuyo diámetro transversal es mayor de CINCO CENTIMETROS (+ 5 cm.) y menor de SEIS CENTIMETROS (- 6 cm.).

Medianos: Cuando el diámetro transversal está comprendido entre los CINCO CENTIMETROS (5 cm.) y CUATRO CENTIMETROS (4 cm.).

**c) Grados de selección.**

**EXTRASELECCIONADO:** Dentro de este grado se clasificarán los tomates de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones establecidas en el Artículo 2° a).

Tolerancias: Hasta un CINCO POR CIENTO (5%) de defectos.

**SELECCIONADO:** Dentro de este grado se clasificarán los tomates de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones establecidas en el Artículo 2° a). Se admitirán en lo que respecta al envero una leve iniciación de cambio.

Tolerancias: Hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de defectos.

**COMERCIAL:** Dentro de este grado se clasificarán los tomates de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones establecidas en el Artículo 2° a). Se admitirán en lo que respecta al envero, un cambio entre dos estados de este.

Tolerancias: Hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) de defectos.

**ARTICULO 3°.-** Para las especies reglamentadas por los artículos 1° y 2° y para los grados de selección incluidas en los mismos, no se admiten unidades con podredumbres.

**ARTICULO 4°.-** Los envases que se utilicen para el acondicionamiento de estas especies, deberán ser. nuevos; limpios y que no transmitan olor ni sabor extraños a la mercadería, asegurando una adecuada protección y conservación de su contenido.

Las medidas de luz interna del cajón de madera que se utilizarán para ambas especies serán: largo 500 mm.; ancho 300 mm. y alto 210 mm. Con peso neto de 12 Kg. y 20 Kg. para berenjena y tomate respectivamente; con una tolerancia de 5% en más y del 2% en menos de los pesos indicados.

Los envases llevarán una tapa constituida por tres tablas espaciadas entre sí a no menos de cinco centímetros.

**ARTICULO 5°.-** Las hortalizas se acondicionarán de manera que llene la capacidad total del envase, con la compresión necesaria para evitar el movimiento del contenido y sin formación de curvatura con la tapa del envase.

**ARTICULO 6°.-** A los efectos de asegurar una correcta ventilación del producto, entre tabla y tabla, con excepción de los cabezales, quedará una abertura de 20 mm. como mínimo y no mayor del tamaño de la mercadería a contener.

**ARTICULO 7°.-** Además de lo establecido en los artículos precedentes, las hortalizas que se exporten deberán cumplir con todas las prescripciones reglamentarias en vigor.

**ARTICULO 8°.-** Regístrese, comuníquese a la recurrente, a la DIRECCION NACIONAL DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA al Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales y hágase conocer a las Delegaciones Agrícolas del interior que les compete.

DISPOSICION N° 46.

Ing. Agr. Eduardo O. Sabio –  
Coordinador de Calidad y Comerc. Vegetal



## **RESOLUCION N° 101/95**

**Buenos Aires, 15 de septiembre de 1995**

VISTO el expediente N° 1036/95 del registro del INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL y la Resolución N° 99 dictada en la XVI Reunión del Grupo Mercado Común, celebrada entre los días 14 y 15 de diciembre de 1994, y

### **CONSIDERANDO:**

Que es necesario adecuar las normas de calidad para la comercialización de Tomate en el ámbito del Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

Que la resolución citada en el Visto aprobó el Reglamento Técnico del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) para la Fijación de Identidad y Calidad de Tomate con vigencia a partir del 1° de enero de 1995.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto, en virtud de lo dispuesto en el artículo 6° inciso a) del Decreto N° 2266 del 29 de octubre de 1991, sustituido por el artículo 4° del Decreto N° 1008 del 7 de julio de 1995.

Por ello, EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Aprobar el Reglamento Técnico del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) para la Fijación de Identidad y Calidad de Tomate, obrante en el Anexo I que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO 2°.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente de su publicación.

ARTICULO 3°.- Comunicar a los Estados Parte del Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

ARTICULO 4°.- Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

RESOLUCION N° 101/95

Ing. Agr. Carlos LEHMACHER – a/c  
Presidencia

## **ANEXO I**

### **REGLAMENTO TECNICO DEL MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE TOMATE**

#### **1. ALCANCE**

Este Reglamento tiene por objeto definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, embalaje y presentación del tomate destinado al consumo «in nature» que se comercialice entre los Estados Parte. Este Reglamento no se aplica para tomate destinado a uso industrial.

#### **2. DEFINICIONES**

2.1. Tomate: Es el fruto proveniente de la especie *Lycopersicum esculentum* Mill.

##### **2.2. Defectos Graves:**

2.2.1. Podredumbre: Daño patológico y/o fisiológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

2.2.2. Sobremaduro (pasado): El que presenta un avanzado estado de maduración o senescencia caracterizado por pérdida de firmeza.

2.2.3. Quemado o Golpe Severo de Sol: Fruto que presenta zonas de color marrón por acción del sol, afectando la pulpa.

2.2.4. Daño por helada: Fruto que presenta pérdida de firmeza y zonas necrosadas provocadas por la acción de la helada.

2.2.5. Pudrición apical: Daño fisiológico caracterizado por necrosis seca en la región apical del fruto. Se considera defecto cuando supere UN CENTIMETRO CUADRADO (1 cm<sup>2</sup>) de superficie.

### 2.3. Defectos Leves:

2.3.1. Daño: Herida o lesión de origen mecánico, fisiológico o causado por plagas.

2.3.2. Mancha: Alteración en la coloración normal de la especie, cualquiera sea su origen. Se considera defecto cuando la mancha supere el DIEZ POR CIENTO (10 %) de la superficie del fruto.

2.3.3. Fruto hueco (ocado): Fruto que presenta vacíos producidos por el escaso desarrollo del contenido ocular.

2.3.4. Deformado: Alteración o desviación de la forma normal de la variedad o cultivar.

2.3.5. Inmaduro: Fruto que no ha alcanzado su madurez apropiada o comercial, o cuando no se ha producido inicio de amarillamiento en la zona apical.

## 3. REFERENCIAS

## 4. COMPOSICIÓN Y CALIDAD

### 4.1. Clasificación: Será clasificado en:

Grupo: Por su forma.

Subgrupo: Por su color.

Clase o Calibre: Por su tamaño.

Tipo: Por su calidad.

#### 4.1.1. Grupo.

De acuerdo con la forma del fruto será clasificado en DOS (2) grupos.

Oblongo: Cuando el eje longitudinal es mayor que el transversal.

Redondo: Cuando el eje longitudinal es menor o igual al transversal.

#### 4.1.2. Subgrupo:

De acuerdo al color se clasifican en:

4.1.2.1. Verde maduro: Cuando hay inicio de amarillamiento en zona apical.

4.1.2.2. Pintón: Cuando los colores amarillo, rosado o rojo se encuentran entre el DIEZ POR CIENTO (10 %) y TREINTA POR CIENTO (30%) de la superficie del fruto.

4.1.2.3. Rosado: Entre el TREINTA POR CIENTO (30 %) y SESENTA POR CIENTO (60 %) del fruto es rosado o rojo (no incluye el amarillo).

4.1.2.4. Rojo (vermelho): Más del SESENTA POR CIENTO (60 %) y menos del NOVENTA POR CIENTO (90%) del fruto presenta coloración rosada o roja.

4.1.2.5. Rojo maduro (vermelho): Más del NOVENTA POR CIENTO (90 %) de la superficie es roja. Se permitirá en un mismo envase hasta TRES (3) coloraciones consecutivas.

Tolerancia: Se admitirá hasta un VEINTE POR CIENTO (20 %) de envases que excedan de tres coloraciones consecutivas.

#### 4.1.3. Clase o Calibre:

Considerándose el diámetro transversal:

##### 4.1.3.1. El tomate oblongo se ordenará en TRES (3) clases:

Grande: > 60 mm

Mediano: > 50 <= 60 mm

Chico: > 40 <= 50 mm

##### 4.1.3.2. El tomate redondo, a excepción del *Lycopersicum esculentum* variedad ceraciforme, el que se conoce como cereza, será ordenado en CUATRO (4) clases:

Gigante: > 100 mm

- Grande: > 80 <= 100 mm
- Mediano: > 65 <= 80 mm
- Chico: > 50 <= 65 mm

En ambos grupos, el diámetro entre el fruto más grande y el menor no podrá exceder de QUINCE MILIMETROS (15 mm) en cada envase. Tolerancia: Se permite la mezcla de clases dentro de un mismo envase siempre que la sumatoria de las unidades no supere el DIEZ POR CIENTO (10 %) y pertenezcan a la clase inmediatamente inferior y/o superior.

El número de envases que superen la tolerancia de clases no podrá exceder del VEINTE POR CIENTO (20 %) de las unidades muestreadas.

4.1.4. Tipos, grados de selección o categorías:

De acuerdo con las tolerancias de defectos, los tomates se clasificarán en los grados indicados en la Tabla 1

TABLA 1

LIMITES MAXIMOS DE DEFECTOS POR GRADO DE SELECCION EXPRESADO EN PORCENTAJE DE UNIDADES EN LA MUESTRA

TIPO	DEFECTOS GRAVES					TOTAL DEFECTOS	
	PODRE-DUMBRE	SOBRE-MADURO	DAÑO HELADA	PUDRICION APICAL	GOLPE SEVERO DE SOL	GRAVES	LEVE:
EXTRA	0	1	1	1	1	2	5
CATEGORIA 1 o ESPECIAL SELECCIONADO	1	3	2	1	2	4	10
CATEGORIA II o COMERCIAL	2	5	4	2	3	7	15

El lote que no cumpla con los requisitos previstos en este Reglamento al momento de la inspección, podrá ser reclasificado y/o reetiquetado para ajustarse a él. No se autoriza la reclasificación de lotes que presenten porcentajes de podredumbre por encima del DIEZ POR CIENTO (10%) los que serán rechazados.

- 4.2. Requisitos generales: Los tomates deberán tener las características del cultivar bien definidas, ser sanos, libres de humedad externa anormal, enteros, limpios y no presentarán elementos o agentes que comprometan la higiene del producto, ni olor y sabor extraños.
- 4.3. Otros requisitos: No será permitida la comercialización de tomate que presente residuos y otros elementos nocivos para la salud por encima de los límites admitidos en el ámbito del Mercado Común del Sur (MERCOSUR).
- 4.4. Los parámetros de este Reglamento corresponden a valores referenciales «en frontera».
- 5. CONDICIONES DE EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
  - 5.1. Los tomates que se comercialicen entre los Estados Parte, deberán empacarse en locales cubiertos, limpios, secos, ventilados, con dimensiones acorde a los volúmenes a acondicionar y de fácil higienización, a fin de evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de los mismos.
  - 5.2. El transporte debe asegurar una conservación adecuada.

## 6. TOMA DE MUESTRAS

Se efectuará de acuerdo al Reglamento Mercado Común del Sur (MERCOSUR) de muestreo correspondiente.

Hasta tanto, se aplicará lo siguiente:

<b>Nº de Unidades que componen el lote</b>	<b>Mínimo de Unid. a muestrear</b>
001-010	01 unidad
011-100	02 unidad
101-300	04 unidad
301-500	05 unidad
501-10.000	1% del lote
más de 10.000	raíz cuadrada del Nº de unid. del lote.

### 6.1. Conformación de la muestra conjunta y análisis.

6.1.1. En caso de obtenerse un número de unidades de muestreo entre UNO (1) y CUATRO (4), se homogeneizará el contenido de las cajas, extrayéndose CIENTO (100) frutos elegidos al azar que conformarán la muestra a analizar.

6.1.2. Para CINCO (5) o más unidades, se retirarán como mínimo TREINTA (30) frutos de cada unidad, se homogeneizarán y se formará una muestra de CIENTO (100) frutos para análisis.

6.1.3. Los restantes frutos serán devueltos al interesado, incluyéndose la muestra del análisis en caso de ser solicitado.

6.1.4. El interesado tendrá derecho a solicitar una reconsideración del dictamen, para lo cual dispondrá de un plazo de VEINTICUATRO HORAS (24 h). En este caso, se procederá a un remuestreo y análisis .

## 7. ENVASES Y ROTULADO

### 7.1. Envases.

Los tomates serán embalados en cajas nuevas, secas, limpias y que no transmitan olor y sabor extraños al producto, con un peso neto de hasta VEINTIDOS KILOGRAMOS (22 kg), excepto el tomate cereza que se admitirá hasta CUATRO KILOGRAMOS (4 kg). Tolerancia en peso neto: Se permitirá por envase hasta un OCHO POR CIENTO (8 %) en más y DOS POR CIENTO (2 %) en menos del peso indicado. Se permitirá hasta un VEINTE POR CIENTO (20 %) de envases que superen la tolerancia.

### 7.2. Rotulado.

Los envases deben ser rotulados o etiquetados en un lugar de fácil visualización y de difícil remoción, conteniendo como mínimo la siguiente información:

- Nombre del Producto.
- Nombre del Cultivar.
- Grupo..... \*
- Clase o Calibre..... \*
- Tipo o Categoría..... \*
- Peso Neto..... \*
- Nombre y Domicilio del Importador..... \*, \*\*
- Nombre y Domicilio del Empacador..... \*, \*\*
- Nombre y Domicilio del Exportador..... \*, \*\*
- País de Origen.
- Zona de Producción.

- Fecha de Empaque.....\*, \*\*

(\*) Se admitirá el sellado (carimbado) o uso de etiquetas autoadhesivas para indicar estas informaciones.

(\*\*) Optativo. De acuerdo con la regulación de cada país.

## **DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE LA EX SAGYP**

### **DISPOSICION N° 3/84**

#### **Exportación de zanahorias *Daucus carota* L. var. sativa frescas**

**Buenos Aires, 31 de enero de 1984**

VISTO que es conveniente dictar normas reglamentarias con referencia a la exportación de zanahorias, a fin de dar mejor cumplimiento a lo establecido en el Decreto N° 71.178/35, y

#### **CONSIDERANDO:**

Que no están establecidas las condiciones mínimas de calidad y sanidad que deberán reunir las zanahorias frescas con destino a la exportación.

Que por ello es necesario determinarlos distintos grados de selección que regirán en tal sentido, para favorecer competitivamente la introducción de la mercadería en los mercados foráneos. Que con la implementación de estos requisitos se satisfacen pedidos expresos del sector productor, ante la posibilidad de incrementar los envíos al exterior de esta hortaliza. Que atento a lo que se interpreta sobre la facultad conferida por la Resolución 17.503 de fecha 28 de noviembre de 1940 y encuadrándose en las prescripciones establecidas en el Decreto N° 71.178 del 20 de noviembre de 1935 que reglamenta la materia, cabe proceder en consecuencia.

Por ello, EL JEFE DEL DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DISPONE:

ART. 1°. Autorízase la exportación de zanahorias *Daucus carota* L. var. sativa frescas, las que deberán ajustarse a las siguientes especificaciones.

#### **a) Calidad y sanidad.**

Deberán ser: sanas; frescas; limpias; firmes; lisas; bien formadas. Estar libres de: hojas; insectos vivos; podredumbres; grietas; crecimientos secundarios; lesiones; decoloraciones; olor y sabor extraños.

No deberán ser: leñosas; secas.

#### **b) Clasificación por tamaño.**

Grandes: aquellas cuyo diámetro transversal es mayor de cuarenta milímetros (+40 mm.) y menor de sesenta milímetros (60 mm.).

Medianas: aquellas cuyo diámetro transversal esté comprendido entre veinte milímetros (20 mm.) y cuarenta milímetros (40 mm.).

Chicas: aquellas cuyo diámetro es menor de veinte milímetros (20 mm.) pero mayor o igual a diez milímetros (+ ó = 10 mm.).

#### **c) Tipos comerciales.**

Largas: son las zanahorias de forma alargada y que terminen en punta (cultivar Emperador, etc.).

Medio largos: son las zanahorias alargadas, de punta roma, que le confiere aspecto cilíndrico (cultivar: Nantesa, Chantenay, etc.).

Cortas: son las zanahorias cuya forma tiende a ser globosa y de punta roma (cultivar: Oxheart, etc.).

#### **d) Grados de Selección.**

EXTRASELECCIONADO: dentro de este grado se clasificarán las zanahorias de un mismo tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones de calidad y sanidad. (a). Se admitirán: hasta medio centímetro (0,5 cm.) de coloración verde o violáceo alrededor del cuello.

Tolerancia: hasta un cinco por ciento (5%) de defectos.

SELECCIONADO: dentro de este grado se clasificarán las zanahorias de un mismo tipo comercial; tamaño y que cumplan con las condiciones de calidad y sanidad (a). Se admitirán: ligeras deformaciones; insuficiencia o exceso de coloración siempre que permita el reconocimiento del cultivar; grietas secas de no más de dos centímetros (2 cm.), siempre que no se comprometan la conservación y transporte de las raíces; un centímetro (1 cm.) de coloración verde o violácea alrededor del cuello en los cultivares cortos y dos centímetros (2 cm.) en los cultivares medio largos y largas.

Tolerancias hasta un diez por ciento (10%) de defectos, dentro de los cuales, medio por ciento (1/2%) podrá ser raíces con podredumbres o lesiones.

ART. 2°. Las zanahorias que se destinen a la exportación serán empacadas en bolsas de arpillera de yute o de polipropileno o material plástico similar tramado o tipo red; éstas deberán ser nuevas, limpias y no deben transmitir olor ni sabor extraños a la mercadería. La boca de la bolsa deberá coserse en forma tal que presente una sola costura (boca cerrada).

ART. 3°. Para una mejor identificación de la mercadería, los envases llevarán impresas en un marbete, rótulo, tarjeta, etiqueta, las siguientes leyendas: cultivar; tipo comercial; tamaño; grado de selección; especie; peso neto; zona de producción; nombre del productor o exportador; marca comercial y PRODUCCION ARGENTINA.

ART. 4°. Cuando se utilice impresos en el interior de la bolsa deberán colocarse a no menos de 1/3 de la boca, siempre que las mismas tengan como mínimo una altura equivalente a la quinta parte del largo del envase.

ART. 5°. Los marbetes o tarjetas tendrán como mínimo 110 mm. de largo por 60 mm. de ancho, deberán ir provistas de un anillo metálico y se asegurarán en un extremo del cierre de la boca de la bolsa.

ART. 6°. Regístrese, comuníquese a la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA ya los SERVICIOS NACIONALES DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA y de SANIDAD VEGETAL y hágase conocer a las Delegaciones del interior del país.

Disposición N°3

Ing. Agr. Oscar M. Ballester

A/C del Departamento Frutas y Hortalizas.

## **DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE LA EX SAGYP**

### **DISPOSICION N° 5/82**

## **Exportación de zapallos a granel, con destino a la República de Chile**

**Buenos Aires, enero 26 de 1982**

VISTO el Trámite Interno N° 400.606/ 82 por el que se solicita sea autorizada la exportación de zapallos a granel, con destino a la República de Chile, y

#### **CONSIDERANDO:**

Que es necesario impulsar al máximo las exportaciones de hortalizas.

Que a tal efecto, resulta conveniente establecer las condiciones que deben reunir las partidas que se destinen al exterior y la modalidad de acondicionamiento, en función de las características propias de esta especie.

Que los envíos a granel contribuirán a favorecer competitivamente la introducción de zapallos en los mercados foráneos, sin que se vea afectada la buena conservación de la mercadería y facilitarán el manipuleo de la misma.

Que atento a lo que se interpreta sobre la facultad conferida por la Resolución N° 17.503/40 y encuadrándose en las prescripciones establecidas por el Decreto N° 71.178/35 que reglamenta en la materia, cabe conceder la autorización solicitada.

Por ello, EL JEFE DEL DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DISPONE:

ART. 1° AUTORIZASE la exportación de zapallos a granel, con destino a la República de Chile y demás países.

ART. 2° Los envíos que se efectúen en tal sentido deberán ajustarse a las condiciones siguientes:

2.1. Calidad y sanidad de los zapallos.

2.1.1. Deberán ser: enteros; sanos; maduros; firmes a la compresión; limpios; secos; bien coloreados; bien formados; responder al tipo y/o variedad y de tamaño uniforme.

2.1.2. Libres de: podredumbre; decoloraciones; deformaciones; manchas, olor y sabor extraños; lesiones; enfermedades y alteraciones internas.

2.1.3. En cuanto a la uniformidad de tamaño de una partida, se aceptará hasta un 30% de diferencia entre la unidad más grande y la mas chica.

2.2. Los zapallos se acondicionarán en el medio de transporte que se utilicen, en camadas, evitando fricciones por falta de compresión y acomodamiento del producto.

2.2.1. Cuando se utilice el mismo vehículo para el acarreo de dos o más cultivares o tipos de zapallos, éstos deberán ir separados en forma tal que se individualicen perfectamente cada una de las partidas.

2.3. Identificación: se harán individualmente por medio de un marbete o etiqueta adherida al zapallo, en las que se consignarán las leyendas siguientes:

Nombre de la especie.

Cultivar o tipo.

Grado de selección.

Zona de producción.

Nombre del productor o exportador.

Producción Argentina

ART. 3° Las partidas que se exporten conforme a la presente disposición deberán ajustarse en un todo a las normas reglamentarias en vigencia.

ART. 4° Regístrese, comuníquese a la recurrente, a la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA, a los SERVICIOS NACIONALES DE FISCALIZACION DE LA



PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA y de SANIDAD VEGETAL, y hágase conocer a las Delegaciones Agrícolas del interior del país.

Disposición N°5

Ing. Agr. Roberto A. Vaccarezza

Jefe Departamento Frutas y Hortalizas.

**VIA D E I M E C U M**  
**ARANCELARIO Y FITOSANITARIO**



# Anexo 5

# Lista de Plagas Cuarentenarias

## Brasil

Lista A1 de Plagas Cuarentenarias	
PLAGA	HOSPEDERO/PRODUCTO
<b>ACARINA</b>	
<i>Acarus siro</i>	Granos almacenados
<i>Brevipalpus lewisi</i>	Polífaga
<i>Tetranychus pacificus</i>	Vid, frutas y algodón (mirar método analítico)
<b>COLEOPTERA</b>	
<i>Anoplophora</i> spp.	Forestales, frutales
<i>Anthonomus eugenii</i>	Capsicum spp.
<i>Anthonomus pomorum</i>	Manzano
<i>Anthonomus pyri</i>	Pomáceas
<i>Anthonomus vestitus</i>	Algodón
<i>Anthores leuconotus</i>	Café
<i>Bixadus sierricola</i>	Café
<i>Brachycerus</i> spp.	Ajo, cebolla, arveja
<i>Bruchidius</i> spp.	Arveja
<i>Bruchus</i> spp.	Arveja
<i>Chaectonema basalis</i>	Arroz, trigo
<i>Conotrachelus nenuphar</i>	Drupáceas, pomáceas (mirar tratamiento cuarentenario)
<i>Cryptorhynchus lapathi</i>	Salicaceae
<i>Dendroctonus</i> spp.	Pinus spp.
<i>Dicladispa armigera</i>	Arroz
<i>Diocalandra taitense</i>	Coco
<i>Epicaerus cognatus</i>	Papa
<i>Gryctis chinocerus</i>	Coco
<i>Heterobostrychus aequalis</i>	Forestales
<i>Hylobius abietis</i>	Pinus spp.
<i>Ips</i> spp.	Pinus spp.
<i>Leptinotarsa decemlineata</i>	Papa
<i>Lissorhoptrus oryzophilus</i>	Arroz y otras gramíneas
<i>Medythia quaterna</i>	Poroto
<i>Monochamus</i> spp.	Pinus spp.
<i>Odoiporus longicollis</i>	Banana
<i>Oothea</i> spp.	Poroto, soja
<i>Oryctes</i> spp.	Coco
<i>Othiorhynchus sulcatus</i>	Frutilla, vid
<i>Placaederus ferrugineus</i>	Café, cajú
<i>Premnotypes</i> spp.	Papa

<i>Prostephanus truncatus</i>	Maíz, arroz, trigo, centeno, cebada, sorgo
<i>Rhabdoscelus obscurus</i>	Caña de azúcar
<i>Saperda carcharias</i>	Salicaceae
<i>Saperda populnea</i>	Salicaceae
<i>Sinoxylon</i> spp.	Acacia spp., Heveabraziliensis, frutales
<i>Sophronica ventralis</i>	Café
<i>Sternochetus mangiferae</i>	Mango
<i>Trichispa sericea</i>	Arroz
<i>Trogoderma granarium</i>	Granos, semillas y otros productos almacenados (mirar <u>tratamiento cuarentenario</u> )
<i>Xylosandrus compactus</i>	Cacao, café
<b>DIPTERA</b>	
<i>Anastrepha ludens</i>	Frutas varias (mirar <u>tratamiento cuarentenario</u> )
<i>Anastrepha suspensa</i>	Frutas varias
<i>Atherigona oryzae</i>	Arroz
<i>Atherigona soccata</i>	Sorgo, arroz, trigo, maíz
<i>Bactrocera</i> spp. (excepto <i>B. carambolae</i> )	Frutas varias (mirar <u>tratamiento cuarentenario</u> para <i>B.dorsalis</i> )
<i>Ceratitis rosa</i>	Frutas varias, café
<i>Chromatomyia horticola</i>	Cucurbitáceas, hortalizas
<i>Contarinia tritici</i>	Trigo
<i>Dacus</i> spp. (disponible fichas de <i>D.cucurbitae</i> , <i>D.tryoni</i> y <i>D.dorsalis</i> )	Frutas varias, cucurbitáceas
<i>Delia</i> spp.(excepto <i>D. platura</i> )	Cereales
<i>Helicomyia saliciperda</i>	Salicaceae
<i>Mayetiola destructor</i>	Cereales
<i>Ophiomyia phaseoli</i>	Poroto
<i>Orseolia oryzivora</i>	Arroz
<i>Orseolia oryzae</i>	Arroz y otras gramíneas
<i>Orseoletis pomonella</i>	Manzana, frutas varias
<i>Rhagoletis cingulata</i>	Prunus spp.
<i>Sitodiplosis mosellana</i>	Trigo
<b>HEMIPTERA</b>	
<i>Aleurocanthus woglumi</i>	Citrus spp. (mirar <u>tratamiento cuarentenario</u> )
<i>Aleurocanthus spiniferus</i>	Citrus spp., rosas, vid, peral
<i>Ceroplastes destructor</i>	Polífaga
<i>Cicadulina mbila</i>	Maíz, trigo, caña de azúcar, gramíneas
<i>Helopeltis antonii</i>	Cajú
<i>Lygus</i> spp.	Algodón
<i>Maconellicoccus hirsutus</i>	Polífaga
<i>Perkinsiella saccharicida</i>	Caña de azúcar
<i>Planococcoides njalensis</i>	Cacao, café
<i>Planococcus lilacinus</i>	Citrus spp., café, cacao

<i>Rastrococcus invadens</i>	Mango
<b>HYMENOPTERA</b>	
<i>Cephus cinctus</i>	Trigo, triticales, avena, centeno
<i>Cephus pygmaeus</i>	Trigo, triticales, avena, centeno
<i>Megastigmus</i> spp.	Pinus spp.
<i>Neodiprion sertifer</i>	Pinus spp.
<b>LEPIDOPTERA</b>	
<i>Agrius convolvuli</i>	Cítricos
<i>Agrotis segetum</i>	Algodón, cucurbitáceas
<i>Amyelois transitella</i>	Almendras, nueces, naranja
<i>Anarsia lineatella</i>	Prunus spp., peral (mirar tratamiento cuarentenario)
<i>Argyrogramma signata</i>	Crucíferas, legumbres, girasol
<i>Carpocapsa niponensis</i>	Frutas varias
<i>Cephus hylas</i>	Café
<i>Chilo partellus</i>	Sorgo, maíz
<i>Chilo suppressalis</i>	Arroz
<i>Cryptophlebia leucotreta</i>	Frutas varias
<i>Cydia</i> spp. (excepto <i>C. araucariae</i> , <i>C. molesta</i> y <i>C. pomonella</i> )	Frutas varias, <i>Araucaria</i> spp.
<i>Dyspepsa ulula</i>	Allium spp.
<i>Earias biplaga</i>	Algodón, cacao
<i>Earias insulana</i>	Algodón
<i>Ectomyelois ceratoniae</i>	Nueces, semillas
<i>Eldana saccharina</i>	Maíz, sorgo, arroz, caña de azúcar
<i>Erionota thrax</i>	Banana, coco
<i>Helicoverpa armigera</i>	Algodón
<i>Hyphantria cunea</i>	Forestales, frutales
<i>Lampides boeticus</i>	Poroto, soja
<i>Leucinodes orbonalis</i>	Papa, tomate
<i>Leucoptera meyricki</i>	Café
<i>Lobesia botrana</i>	Vid, olivo, frambuesa y otros
<i>Lymantria dispar</i>	Coníferas, frutales
<i>Lymantria monacha</i>	Coníferas
<i>Mocis repanda</i>	Arroz, maíz, caña de azúcar, gramíneas forrajeras
<i>Mythimna loreyi</i>	Arroz, maíz
<i>Mythimna separata</i>	Arroz, maíz, sorgo, trigo, caña de azúcar
<i>Nacoleia octasema</i>	Banana, maíz
<i>Ostrinia furcatalis</i>	Maíz
<i>Ostrinia nubilalis</i>	Maíz
<i>Othreis fullonia</i>	Citrus spp., banana, tomate
<i>Paranthrene tabaniformis</i>	Salicaceae
<i>Parasa lepida</i>	Piña, café, cacao, coco y otras palmáceas
<i>Pectinophora scutigerella</i>	Algodón, otras malváceas
<i>Platynota stultana</i>	Frutales y otros

<i>Prays citri</i>	Citrus spp.
<i>Rhyacionia</i> spp.	Pinus spp.
<i>Scirpophoga incertulas</i>	Arroz
<i>Sesamia inferens</i>	Trigo, triticale, avena, centeno
<i>Thaumetopoea pityocampa</i>	Pinus spp.
<i>Zeuzera pyrina</i>	Frutales, forestales
<b>NEMATODOS</b>	
<i>Anguina agrostis</i>	Agrostis spp., Dactylis spp, Poa spp., Lolium spp. (mirar método analítico)
<i>Anguina tritici</i>	Trigo, centeno
<i>Bursaphelenchus xylophilus</i>	Pinus spp.
<i>Ditylenchus angustus</i>	Arroz
<i>Ditylenchus destructor</i>	Papa, bulbos florales (mirar método analítico)
<i>Ditylenchus dipsaci</i> (excepto razas de Liliaceae, alfalfa y trigo).	Polífaga
<i>Globodera pallida</i>	Papa
<i>Globodera rostochiensis</i>	Papa
<i>Heterodera schachtii</i>	Remolacha
<i>Meloidogyne chitwoodii</i>	Papa
<i>Nacobbus aberrans</i>	Papa, tomate
<i>Pratylenchus fallax</i>	Frutales, rosas, frutilla, crisantemo
<i>Pratylenchus scribneri</i>	Maíz, tomate, remolacha, cebolla, soja, papa, orquídea
<i>Pratylenchus thornei</i>	Manzano, rosas, ornamentales
<i>Radopholus citrophilus</i>	Citrus spp.
<i>Rotylenchulus parvus</i>	Caña de azúcar
<i>Subanguina radiculicola</i>	Gramíneas
<i>Xiphinema italiae</i>	Vid, frutales, coníferas
<b>PROCARIOTAS</b>	
<i>Aplanobacter populi</i>	Salicaceae
Apple chat fruit MLO	Manzano
Apple proliferation MLO	Manzano
Citrus greening bacterium	Citrus spp.
<i>Clavibacter iranicus</i>	Trigo
<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>insidiosus</i>	Alfalfa, trébol
<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>nebraskensis</i>	Maíz
<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>sepedonicus</i>	Papa (mirar método analítico)
<i>Clavibacter tritici</i>	Trigo
<i>Curtobacterium flaccumfaciens</i> pv. <i>flaccumfaciens</i>	Leguminosas
<i>Erwinia amylovora</i>	Rosáceas (frutales y ornamentales) (mirar método analítico)
<i>Erwinia salicis</i>	Salicaceae
<i>Erwinia stewartii</i> (= <i>Pantoea stewartii</i> ssp. <i>stewartii</i> )	Maíz

Grapevine flavesence dorée MLO	Vid
Lethal yellowing MLO	Coco, otras palmáceas
Peach rosette MLO	Duraznero
Peach yellow MLO	Ciruelo
Pear decline MLO	Peral (mirar <u>método analítico</u> )
<i>Spiroplasma citri</i> (Stubborn)	Citrus spp.
<i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>cassavae</i>	Mandioca
<i>Xanthomonas axonopodis</i> pv. <i>citri</i> (Biotipos B y E) ( <i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>citri</i> )	Citrus spp. (mirar <u>tratamiento cuarentenario</u> )
<i>Xanthomonas campestris</i> p.v. <i>oryzae</i>	Arroz
<i>Xanthomonas campestris</i> p.v. <i>oryzicola</i>	Arroz
<i>Xylella fastidiosa</i> (Peach phony disease) <i>Xylophilus ampelinus</i>	Duraznero, damasco Vid
<b>VIRUS Y VIROIDES</b>	
African cassava mosaic virus	Mandioca
Barley stripe mosaic virus	Trigo, cebada
Banana bunchy top virus	Banana
Cadang-cadang viroid	Coco
Fiji disease virus	Caña de azúcar
Pea seed borne mosaic virus	Arveja
Potato spindle tuber viroid (Tomato bunchy top viroid)	Papa, tomate
Plum pox virus	Prunus spp. (mirar <u>método analítico</u> )
Prune dwarf virus	Prunus spp.
Prunus necrotic ring spot virus	Prunus spp.
Sugarcane Sereh disease virus	Caña de azúcar
Swollen shoot virus	Cacao
Tomato ringspot virus	Tomate
<b>HONGOS</b>	
<i>Alternaria tritici</i>	Trigo
<i>Alternaria vitis</i>	Vid
<i>Angiosorus solani</i>	Papa
<i>Apiosporina morbosa</i>	Prunus spp.
<i>Cercoseptoria pini-densiflorae</i>	Pinus spp.
<i>Cladosporium pisicolum</i>	Arveja
<i>Colletotrichum coffeanum</i> var. <i>virulans</i>	Café
<i>Cronartium</i> spp.	Pinus spp., Ribes spp.
<i>Dactuliochaeta glycines</i> ( <i>Pyrenochaeta glycines</i> )	Soja
<i>Entyloma oryzae</i>	Arroz
<i>Ephelis oryzae</i>	Arroz
<i>Fusarium oxysporum</i> f.sp. <i>elaidis</i>	Palma africana
<i>Gibberella fujikuroi</i>	Arroz
<i>Gibberella xylarioides</i>	Café
<i>Glomerella cingulata</i>	Café

<i>Glomerella manihotis</i>	Mandioca
<i>Gymnosporangium</i> spp.	Pomáceas, Rosáceas ornamentales, Juniperus spp.
<i>Haplobasidium musae</i>	Musa spp.
<i>Helicoceras</i> spp.	Arroz
<i>Hemileia coffeicola</i>	Café
<i>Hendersonia oryzae</i>	Arroz
<i>Hymenula cerealis</i>	Trigo
<i>Marssonina populi</i>	Populus spp.
<i>Moniliophthora roreri</i>	Cacao
<i>Mycosphaerella zeae-maydis</i>	Maíz
<i>Nectria galligena</i>	Manzana, pera
<i>Oncobasidium theobromae</i>	Cacao
<i>Oospora oryzae</i>	Arroz
<i>Ophiobolus oryzae</i>	Arroz
<i>Periconia circinata</i>	Sorgo
<i>Phoma exigua</i> var. <i>foveata</i>	Papa
<i>Phoma tracheiphila</i>	Citrus spp.
<i>Phomopsis anacardii</i>	Cajú
<i>Phyllosticta solitaria</i>	Manzano
<i>Phymatotrichopsis omnivora</i>	Polífaga
<i>Physopella ampelopsidis</i>	Vid
<i>Phytophthora boehmeriae</i>	Citrus spp.
<i>Phytophthora cryptogea</i>	Tomate
<i>Phytophthora erythroseptica</i>	Papa
<i>Plasmopara halstedii</i> (excepto raza 2)	Girasol
<i>Polyspora lini</i>	Algodón
<i>Puccinia erianthi</i>	Caña de azúcar
<i>Puccinia kuehnii</i>	Caña de azúcar
<i>Scirrhia acicola</i> ( <i>Mycosphaerella dearnessii</i> )	Pinus spp.
<i>Sphacelotheca sacchari</i>	Caña de azúcar
<i>Stagonospora sacchari</i>	Caña de azúcar
<i>Synchytrium endobioticum</i>	Papa
<i>Urocystis agropyri</i>	Trigo
<b>MALEZAS</b>	
<i>Cirsium arvense</i>	
<i>Striga</i> spp.	
<i>Taeniatherum caput-medusae</i>	



Lista A2 de Plagas Cuarentenarias		
PLAGA	HOSPEDERO/PRODUCTO	DISTRIBUCION
<b>HONGOS</b>		
<i>Mycosphaerella fijiensis</i>	Banana	Estados Amazonas, Acre, Rondonia
<i>Tilletia indica</i>	Trigo, triticale, <u>Agropyrum</u> spp., <u>Festuca</u> spp.	Área sur de Rio Grande del Sur

<i>Xanthomonas axonopodis</i> pv. <i>citri</i> (= <i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>citri</i> )		
Biotipo A	Citrus spp.	São Paulo, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Paraná, Santa Catarina y Rio Grande do Sul
Biotipo C		São Paulo
<b>INSECTOS DIPTERA</b>		
<i>Bactrocera carambolae</i>	Carambola	Oiapoque, Estado de Amapá.
<b>LEPIDOPTERA</b>		
<i>Cydia pomonella</i>	Manzana	Santa Catarina, Rio Grande do Sul

VIA D E M E C U M  
ARANCELARIO Y FITOSANITARIO



# Anexo 6

# Lista de Plagas Cuarentenarias

## Chile

No se excluye otra plaga que sea caracterizada como cuarentenaria, mediante el correspondiente Análisis de Riesgo.

Lista A1 de Plagas Cuarentenarias	
PLAGA	HOSPEDERO/PRODUCTO
ACARINA	Polífaga
<i>Brevipalpus lewisi</i>	
<i>Halotydeus destructor</i>	trébol
<i>Tetranychus mcdanieli</i>	frutales, forestales
<i>Tetranychus pacificus</i>	vid, frutales y algodón (mirar método analítico)
INSECTOS	
COLEOPTERA	
<i>Anoplophora</i> spp.	Forestales, frutales
<i>Anthonomus eugenii</i>	pimentón
<i>Anthonomus pomorum</i>	manzano, peral
<i>Anthonomus pyri</i>	peral
<i>Brachycerus</i> spp.	ajo, cebolla
Bruchidae (excepto originarias de Chile)	leguminosas
<i>Byturus tomentosus</i>	Frambuesa, mora e híbridos
<i>Byturus unicolor</i>	Frambuesa, mora e híbridos
<i>Capnodis tenebrionis</i>	<i>Prunus</i> spp., pomáceas
<i>Conotrachelus aguacateae</i>	Palto
<i>Conotrachelus nenuphar</i>	<i>Prunus</i> spp. y pomáceas (mirar tratamiento cuarentenario)
<i>Conotrachelus perseae</i>	Palto
<i>Crioceris asparagi</i>	espárrago
<i>Cryptorhynchus lapathi</i>	<i>Populus</i> spp.
<i>Dendroctonus</i> spp.	coníferas
<i>Diabrotica</i> spp. (excepto <i>D. viridula</i> )	polífaga
<i>Epicaerus cognatus</i>	papa
<i>Epilachna</i> spp.	frijol, hortalizas
<i>Epitrix</i> spp.	hortalizas, tabaco, papa
<i>Gonipterus gibberus</i>	<i>Eucalyptus</i> spp.
<i>Heterobostrychus aequalis</i>	Forestales
<i>Hylobius abietis</i>	coníferas
<i>Hylotrupes bajulus</i>	madera de coníferas
<i>Hylurgus palliates</i>	<i>Pinus</i> spp., <i>Picea</i> spp.

<i>Ips</i> spp.	coníferas
<i>Leptinotarsa decemlineata</i>	papa
<i>Monochamus</i> spp.	madera de coníferas
<i>Melanophila californica</i>	madera de <i>Pinus</i> spp.
<i>Oemona hirta</i>	<i>Citrus</i> spp., <i>Populus</i> spp.
<i>Oncideres cingulata</i>	frutales
<i>Phyrdenus muriceus</i>	papa
<i>Pissodes castaneus</i>	pino insigne, pino oregón
<i>Platypus sulcatus</i>	<i>Eucalyptus</i> spp., <i>Populus</i> spp., frutales
<i>Popillia japónica</i>	polífaga
<i>Premnotrypes</i> spp (excepto <i>P. latithorax</i> )	papa
<i>Prostephanus truncatus</i>	granos almacenados
<i>Rhynchites</i> spp.	frutales
<i>Saperda carcharias</i>	madera de <i>Populus</i> spp.
<i>Saperda populnea</i>	<i>Populus</i> spp.
<i>Sinoxylon</i> spp.	Frutales
<i>Sternochetus mangiferae</i>	mango
<i>Tomicus piniperda</i> ( <i>Blastophagus</i> )	<i>Pinus</i> spp., <i>Picea</i> spp.
<i>Trogoderma granarium</i>	Granos, semillas y otros productos almacenados (mirar <u>tratamiento cuarentenario</u> )
<b>DIPTERA</b>	
<i>Anastrepha</i> spp. (disponibles ficha de <i>A.grandis</i> y <i>A.suspensa</i> )	frutas varias (mirar <u>tratamiento cuarentenario</u> para <i>A.ludens</i> )
<i>Bactrocera</i> spp.	frutas varias (mirar <u>tratamiento cuarentenario</u> para <i>B.dorsalis</i> )
<i>Ceratitis</i> spp. (disponible ficha de <i>C.capitata</i> )	frutas varias
<i>Dacus</i> spp. (disponible fichas de <i>D.cucurbitae</i> , <i>D.tryoni</i> y <i>D.dorsalis</i> )	frutas varias
<i>Helicomyia saliciperda</i>	<i>Populus</i> spp.
<i>Liriomyza trifolii</i>	hortalizas, ornamentales, tomate (mirar <u>método analítico</u> )
<i>Psila rosae</i>	hortalizas
<i>Rhagoletis</i> spp.(exc. <i>R. nova</i> y <i>R. tomatis</i> ) (disponible ficha de <i>R.pomonella</i> )	frutas varias, hortalizas (mirar <u>método analítico</u> para <i>R.pomonella</i> y <u>tratamiento cuarentenario</u> para <i>R.pomonella</i> )
<b>HEMIPTERA</b>	
<i>Aleurocanthus spiniferus</i>	<i>Citrus</i> spp., otros frutales
<i>Aleurocanthus woglumi</i>	<i>Citrus</i> spp. (mirar <u>tratamiento cuarentenario</u> )

<i>Bemisia tabaci</i>	hortalizas, frejol, ornamentales
<i>Cacopsylla pyricola</i>	peral
<i>Ceroplastes destructor</i>	Polífaga
<i>Daktulosphaira vitifoliae</i>	vid
<i>Dysaphis plantaginea</i>	Manzano, peral
<i>Maconellicoccus hirsutus</i>	Polífaga
<i>Parlatoria</i> spp. (excepto <i>P. camelliae</i> )	Polífaga
<i>Pseudaulacaspis pentagona</i>	Rosáceas
<b>HYMENOPTERA</b>	
<i>Athalia rosae</i>	Crucíferas, remolacha
<i>Megastigmus</i> spp.	<i>Pinus</i> spp.
<i>Neodiprion sertifer</i>	<i>Pinus</i> spp.
<i>Sirex noctilio</i>	<i>Pinus</i> spp.
<b>LEPIDOPTERA</b>	
<i>Adoxophyes orana</i>	frutales
<i>Anarsia lineatella</i>	frutales de carozo, peral (mirar tratamiento cuarentenario)
<i>Argyrotaenia citrana</i>	Frutales y otros
<i>Argyrotaenia spheropa</i>	Frutales y otros
<i>Cacoecimorpha pronubana</i>	<i>Citrus</i> spp., ornamentales
<i>Carposina niponensis</i>	frutales varios
<i>Choristoneura occidentalis</i>	coníferas
<i>Cnephasia longana</i>	frutilla, polífaga
<i>Conogethes punctiferalis</i>	polífaga, frutas varias
<i>Cossus cossus</i>	<i>Populus</i> spp. y otros
<i>Cryptoblastes gnidiella</i>	frutales, vid y otros
<i>Cryptophlebia leucotreta</i>	<i>Citrus</i> spp., palto, hortalizas
<i>Cydia</i> spp. (excepto <i>C. molesta</i> y <i>C. pomonella</i> )	frutales varios
<i>Dyspepsa ulula</i>	<i>Allium</i> spp.
<i>Epichoristodes acerbella</i>	flores, frutilla
<i>Epiphyas postvittana</i>	frutales
<i>Hyphantria cunea</i>	Forestales, frutales.
<i>Keiferia lycopersicella</i>	Tomate
<i>Leucinodes orbonalis</i>	frutales
<i>Leucoptera malifoliella</i>	frutales
<i>Lobesia botrana</i>	vid, olivo, frambueso y otros
<i>Lymantria dispar</i>	<i>Pinus</i> spp., latifoliadas, frutales
<i>Lymantria monacha</i>	<i>Pinus</i> spp.
<i>Neoleucinodes elegantalis</i>	Tomate, berenjena y otras solanáceas
<i>Paramyelois transitella</i>	fruta seca, nueces
<i>Paranthrene tabaniformis</i>	<i>Populus</i> spp.
<i>Platynota stultana</i>	Frutales y otros

<u>Prays citri</u>	<u>Citrus spp.</u>
<u>Prays oleae</u>	Olivo
<u>Rhyacionia spp. (excepto R. buoliana)</u>	<u>Pinus spp.</u>
<u>Scrobipalpa ocellatella</u>	cultivos varios, ornamentales
<u>Stenoma catenifer</u>	palto
<u>Synanthedon spp.</u>	frutales
<u>Thaumetopoea pityocampa</u>	<u>Pinus spp.</u>
<u>Zeuzera pyrina</u>	frutales, forestales
<b>THYSANOPTERA</b>	
<u>Scirtothrips citri</u>	<u>Citrus spp. y otros</u>
<u>Thrips palmi</u>	polífaga
<b>NEMATODOS</b>	
<u>Anguina agrostis</u>	<u>Agrostis spp. Festuca spp., Poa spp., Dactylis spp., Lolium spp.</u> (mirar método analítico)
<u>Anguina tritici</u>	trigo, centeno
<u>Aphelenchoides besseyi</u>	arroz, frutilla
<u>Aphelenchoides fragariae</u>	frutilla, ornamentales
<u>Bursaphelenchus xylophilus</u>	<u>Pinus spp.</u>
<u>Ditylenchus dipsaci, raza frutilla</u>	Frutilla
<u>Ditylenchus dipsaci, raza papa</u>	Papa
<u>Heterodera glycines</u>	frejol, soja
<u>Meloidogyne chitwoodi</u>	papa
<u>Pratylenchus coffeae</u>	<u>Citrus spp., vid, Prunus spp., papa</u>
<u>Pratylenchus fallax</u>	frutales, rosa, frutilla
<u>Pratylenchus penetrans</u>	frutales, <u>Populus spp., Pinus spp., tabaco, bulbos ornamentales</u>
<u>Radopholus similis</u>	<u>Citrus spp., hortalizas</u>
<u>Radopholus citrophilus</u>	<u>Citrus spp.</u>
<u>Rotylenchulus reniformis</u>	<u>Citrus spp., palto</u>
<u>Xiphinema italiae</u>	Vid, frutales, coníferas
<b>HONGOS</b>	
<u>Aplosporina morbosa</u>	<u>Prunus spp.</u>
<u>Ceratocystis fagacearum</u>	<u>Castanea spp., Quercus spp.</u>
<u>Cercoseptoria pini-densiflorae</u>	<u>Pinus spp.</u>
<u>Colletotrichum fragariae</u>	frutilla
<u>Colletotrichum lagenarium</u>	cucurbitáceas
<u>Cronartium spp.</u>	<u>Pinus spp., Ribes spp.</u>
<u>Chryphonectria parasitica</u>	Avellano europeo
<u>Cryptosporella anomala</u>	Avellano europeo
<u>Diaporthe citri</u>	<u>Citrus spp., Fortunella spp., Poncirus spp.</u>
<u>Diaporthe phaseolorum</u>	frejol y otras leguminosas

<i>Didymella lycopersici</i>	tomate
<i>Elsinoe australis</i>	<i>Citrus</i> spp., <i>Fortunella</i> spp.
<i>Elsinoe fawcetti</i>	<i>Citrus</i> spp., <i>Poncirus</i> spp.
<i>Eutypa lata</i>	frutales, vid, forestales
<i>Gremmeniella abietina</i>	<i>Pinus</i> spp., <i>Abies</i> spp., <i>Picea</i> spp.
<i>Guignardia bidwellii</i>	vid
<i>Guignardia citricarpa</i>	<i>Citrus</i> spp., <i>Fortunella</i> spp.
<i>Gymnosporangium</i> spp.	pomáceas, rosáceas ornamentales, <i>Juniperus</i> spp.
<i>Kuehneola uredinis</i>	<i>Rubus</i> spp.
<i>Marssonina populi</i>	<i>Populus</i> spp.
<i>Monilinia fructicola</i>	<i>Prunus</i> spp., pomáceas
<i>Monilinia fructigena</i>	pomáceas, <i>Prunus</i> spp. y rosáceas ornamentales
<i>Monilinia laxa</i> f. sp. mali	manzano
<i>Monilinia vaccinii-corymbosi</i>	arándano
<i>Peridermium</i> spp.	<i>Pinus</i> spp.
<i>Peronospora rubi</i>	frambueso
<i>Phaeoisariopsis griseola</i>	frejol
<i>Phoma exigua</i> var. foveata	papa
<i>Phoma tracheiphila</i>	<i>Citrus</i> spp., <i>Poncirus</i> spp., <i>Fortunella</i> spp.
<i>Phomopsis asparagi</i>	espárrago
<i>Phragmidium rubi-idaei</i>	frambueso
<i>Phyllosticta solitaria</i>	manzano
<i>Phymatotrichopsis omnivora</i>	polífaga
<i>Physopella ampelopsidis</i>	vid
<i>Pseudocercospora purpurea</i>	palto
<i>Pseudopezicula tracheiphila</i>	vid
<i>Puccinia asparagi</i>	espárrago
<i>Pucciniastrum myrtilli</i> (P. vaccinii)	arándano
<i>Scirrhia acicola</i> ( <i>Mycosphaerella dearnessii</i> )	<i>Pinus</i> spp.
<i>Sphaceloma fawcetti</i> var. scabiosa	<i>Citrus</i> spp.
<i>Sphaceloma perseae</i>	palto
<i>Synchytrium endobioticum</i>	papa
<i>Tilletia barclayana</i>	arroz
<i>Tilletia indica</i>	trigo, cebada
<i>Ustilago violacea</i>	clavel
PROCARIOTAS	
<i>Aplanobacter populi</i>	Salicaceae
Apple proliferation MLO	manzano
Apricot chlorotic leaf roll MLO	damasco, duraznero, ciruelo japonés
Citrus greening bacterium	<i>Citrus</i> spp.

<u>Clavibacter michiganensis ssp. insidiosus</u>	alfalfa, trébol
<u>Clavibacter michiganensis ssp. sepedonicus</u>	papa (mirar <u>método analítico</u> )
<u>Curtobacterium flaccumfaciens pv. flaccumfaciens</u>	frejol, soja
<u>Erwinia amylovora</u>	Rosáceas (frutales y ornamentales) (mirar <u>método analítico</u> )
<u>Erwinia salicis</u>	Salicaceae
<u>Erwinia stewartii (Pantoea stewartii ssp. stewartii)</u>	maíz
<u>Grapevine flavescence dorée MLO</u>	vid
<u>Peach Yellow MLO</u>	damasco, duraznero
<u>Peach rosette MLO</u>	ciruelo, duraznero
<u>Peach X Disease</u>	cerezo, duraznero, guindo
<u>Pear decline MLO</u>	peral, membrillo (mirar <u>método analítico</u> )
<u>Pseudomonas syringae pv. lachrymans</u>	cucurbitáceas
<u>Pseudomonas syringae pv. morsprunorum</u>	<u>Prunus</u> spp.
<u>Pseudomonas syringae pv. papulans</u>	manzano, peral
<u>Pseudomonas syringae pv. persicae</u>	duraznero
<u>Pseudomonas syringae pv. phaseolicola</u>	<u>Phaseolus</u> spp.
<u>Pseudomonas syringae pv. pisi</u>	arveja
<u>Pseudomonas syringae pv. savastanoi</u>	olivo
<u>Ralstonia solanacearum</u> , raza 1 ( <u>Pseudomonas solanacearum</u> )	polífaga (solanáceas, leguminosas y otros)
<u>Spiroplasma citri (Stubborn)</u>	<u>Citrus</u> spp.
<u>Xylophilus ampelinus</u>	vid
<u>Xanthomonas axonopodis pv. citri</u> (todos los biotipos) ( <u>Xanthomonas campestris pv. citri</u> )	<u>Citrus</u> spp., <u>Fortunella</u> spp., <u>Poncirus</u> spp. (mirar <u>tratamiento cuarentenario</u> )
<u>Xanthomonas campestris p.v. oryzae</u>	arroz
<u>Xanthomonas campestris p.v. oryzicola</u>	arroz
<u>Xanthomonas campestris pv. pruni</u> ( <u>Xanthomonas</u> <u>arboricola pv. pruni</u> )	<u>Prunus</u> spp.
<u>Xanthomonas fragariae</u>	frutilla
<u>Xylella fastidiosa</u> Peach phony disease Plum leaf scald Clorosis variegada Pierce's disease Almond leaf scorch	damasco, duraznero ciruelo <u>Citrus</u> spp. vid almendro
<b>VIRUS Y VIROIDES</b>	
<u>Apple stem grooving virus</u>	manzano
<u>Apricot ring pox disease</u>	Damasco, cerezo
<u>Avocado Sun Blotch Viroid</u>	palto
<u>Barley stripe mosaic virus</u>	trigo, cebada
<u>Cherry leaf roll virus</u>	cerezo, <u>Rubus</u> spp., nogal



Cherry necrotic rusty mottle virus	cerezo
Grapevine A vitivirus (GVA)	Vid
Grapevine B vitivirus (GVB)	Vid
Grapevine Rugose Wood complex disease (Rupestri Stem Pitting, Kober Stem Grooving, LN33 Stem Grooving, Corky bark)	Vid
Peach latent Mosaic viroid	Duraznero, nectarino e híbridos de almendro x duraznero
Potato Spindle Tuber Viroid (Tomato Bunchy Top Viroid)	papa, tomate
Raspberry Ring Spot Virus	Rubus spp., cerezo, frutilla
Raspberry leaf curl Virus	Rubus spp.
<b>MALEZAS</b>	
Brachiaria purpurascens (sin. B. mutica)	
Chondrilla juncea	
Diploaxis tenuifolia	
Euphorbia esula	
Orobancha aegyptiaca	
Orobancha cernua	
Orobancha crenata	
Rottboellia cochinchinensis (sin. R. exaltata)	
Sida rhombifolia	
Solanum viarum	
Striga spp.	

Lista A2 de Plagas Cuarentenarias		
PLAGA	HOSPEDERO/ PRODUCTO	DISTRIBUCION
<b>ACARINA</b>		
Brevipalpus phoenicis	Citrus spp., vid, otros frutales y cultivos.	Isla de Pascua (V Región)
<b>INSECTOS</b>		
<b>COLEOPTERA</b>		
Diabrotica viridula	maíz	Isla de Pascua, ( V Región)
Gonipterus scutellatus	eucalipto	Prov. Los Andes y San Felipe (V Región), Comuna Colina (Región Metropolitana)
Premnotypes latithorax	papa	Putre, (I Región).
<b>DIPTERA</b>		
Rhagoletis tomatis	tomate (mirar <u>tratamiento</u> cuarentenario)	Ciudad Antofagasta, (II Región).
<b>LEPIDOPTERA</b>		

<u>Phyllocnistis citrella</u>	citrus	Prov. Arica, I Región
<b>NEMATODOS</b>		
<u>Globodera pallida</u>	papa	Provincia de Petorca (V Región).
<u>Globodera rostochiensis</u>	papa	Provincias Parinacota, (I Región); El Loa (II Región); Huasco, (III Región); Elqui y Choapa (IV Región); Petorca y Quillota (V Región); Comuna Las Cabras, (VI Región); Comuna San Javier (VII Región).
<b>PROCARIOTAS</b>		
<u>Ralstonia solanacearum</u> raza 3 ( <i>Pseudomonas solanacearum</i> )	papa, aji tomate	Región Metropolitana, IV, V, VI y VII Regiones y Comuna San Ignacio, Prov. Ñuble (VIII Región).
<b>VIRUS Y VIROIDES</b>		
<u>Plum pox virus</u>	<u>Prunus</u> spp. (mirar <u>método analítico</u> )	IV, V, Región Metropolitana y VI Regiones.

**V I A D E M E C U M**  
**ARANCELARIO Y FITOSANITARIO**



# Anexo 7

# Lista de Plagas Cuarentenarias

## LISTADO DE PLAGAS CUARENTENARIAS PARA EE.UU.

### INSECTOS

- ❖ *Acanthoscelides* (*Pyrrhomelas*) sp. (Coleoptera, Bruchidae) "a seed beetle".
- ❖ *Acledra dimiaticollis* Spinola (Hemiptera, Pentatomidae) "salt-bush chinch bug".
- ❖ *Acledra fraterna* Stal (Hemiptera, Pentatomidae) "a stink bug".
- ❖ *Acrophyma frigidula* Bergroth (Hemiptera, Acanthosomatidae) .
- ❖ *Acrosternum laetum* (Stal) (Hemiptera, Pentatomidae) .
- ❖ *Acyrtosiphon* sp. (Homoptera, Aphididae) "an aphid".
- ❖ *Adela* sp. (Lepidoptera, Adelidae) "a fairy moth".
- ❖ *Adetomeris* (*Automeris*) sp. (Lepidoptera, Saturniidae) "a silkworm moth".
- ❖ *Agromyza apfelbecki* Strobl (Diptera, Agromyzidae) "artichoke leaf miner".
- ❖ *Agrotis* sp. (Lepidoptera, Noctuidae) "a Cutworm".
- ❖ *Agrotis bilitura* (Guenée) (Lepidoptera, Noctuidae) "potato cutworm".
- ❖ *Agrotis lutescens* (Blanchard) (Lepidoptera, Noctuidae) "granulate cutworm".
- ❖ *Amnestus* sp. (Hemiptera, Cydnidae) "a burrower bug".
- ❖ *Amnestus pallidus* Zimmer (Hemiptera, Cydnidae) "a burrower bug".
- ❖ *Amplipcephalus* sp. (Homoptera, Cicadellidae) "a leaf hopper".
- ❖ *Anacamptis* sp. (Lepidoptera, Gelechiidae).
- ❖ *Anaphothrips obscurus* (Müller) (Thysanoptera, Thripidae).
- ❖ *Anastrepha* sp. (Diptera, Tephritidae) "fruit fly".
- ❖ *Anthaxia* (*Bilyaxia*) sp. (Coleoptera, Buprestidae) "a metallic wood borer".
- ❖ *Anthaxia* (*Bilyaxia*) *concinna* (Mannerheim) (Coleoptera, Buprestidae).
- ❖ *Aphis terricola* Rondani (Homoptera, Aphididae) "an aphid".
- ❖ *Apion* sp. (Coleoptera, Apionidae) "a weevil".
- ❖ *Archeocrypticus* sp. (Coleoptera, Archeocrypticidae).
- ❖ *Arhyssus* sp. (Hemiptera, Rhopalidae) "a scentless plant bug".
- ❖ *Arhyssus tricoloratus* (Spinola) (Hemiptera, Rhopalidae) "a scentless plant bug".
- ❖ *Aroga* sp. (Lepidoptera, Gelechiidae) "a gelechiid".
- ❖ *Athlia rustica* Erichson (Coleoptera, Scarabaeidae) "small brown chafer".
- ❖ *Autoplusia gammoides* (Blanchard) (Lepidoptera, Noctuidae).
- ❖ *Bergallice* sp. (Homoptera, Cicadellidae) "a leafhopper".
- ❖ *Blapstinus* sp. (Coleoptera, Tenebrionidae) "a darkling beetle".
- ❖ *Blapstinus punctulatus* Solier (Coleoptera, Tenebrionidae) "darkling black beetle".
- ❖ *Brachysternum* sp. (Coleoptera, Scarabaeidae) "a scarab beetle".
- ❖ *Bruchidius* sp. (Coleoptera, Bruchidae) "a seed beetle".
- ❖ *Caenurgia* (*Euclidia*) *runica* (felder and Rogenhofer) (Lepidoptera, Noctuidae) "a noctuid moth".
- ❖ *Calophya* sp. (Homoptera, Psyllidae) "a psyllid".
- ❖ *Ceralitis capitata* (Wiedemann) (Diptera, Tephritidae) "Mediterranean fruit fly".
- ❖ *Ceroplastes sinensis* (Del Guercio) (Homoptera, Coccidae) "a wax scale".
- ❖ *Chelymorpha varians* Blanchard (Coleoptera, Chrysomelidae) "spotted red tortoise".
- ❖ *Chirothrips frontalis* Williams (Thysanoptera, Thripidae) "a thrips".
- ❖ *Chondrodera chilensis* Melichar (Homoptera, Dictyopharidae) "a planthoppers".
- ❖ *Cixius* sp. (Homoptera, cixidae) "a cixiid".
- ❖ *Coleophora* sp. (Lepidoptera, Coleophoridae) "a casebearer moth".
- ❖ *Conoderus* sp. (Coleoptera, Elateridae) "a click beetle".
- ❖ *Conoderus rufangulus* (Gyllenhal) (Coleoptera, Elateridae) "a click beetle".
- ❖ *Copitarsia* sp. (Lepidoptera, Noctuidae) "a noctuid moth".
- ❖ *Copitarsia consueta* Walker (Lepidoptera, Noctuidae) "a noctuid moth".

- ❖ *Corimelaena* sp. (Hemiptera, Thyreocoridae) "a thyreocorid bug".
- ❖ *Cosmesus* sp. (Coleoptera, Elateridae) "a click beetle".
- ❖ *Cossonus* sp. (Coleoptera, Curculionidae) "a weevil".
- ❖ *Cyrtopeltis* sp. (Hemiptera, Miridae) "a mirid".
- ❖ *Delphacodes* sp. (Homoptera, Delphacidae) "a delphacid plant hopper".
- ❖ *Delphacodes propingua* (Fieber) (Homoptera, Delphacidae) "a delphacid planthopper".
- ❖ *Deromecus* sp. (Coleoptera, Elateridae).
- ❖ *Deromecus curtus* Candeze (Coleoptera, Elateridae).
- ❖ *Dexicrates robustus* (Blanchard) (Coleoptera, Bostrichidae) "tree food borer".
- ❖ *Dichroplus* sp. (Orthoptera, Acrididae) "a grasshopper".
- ❖ *Dychomeris* sp. (Lepidoptera, Gelechiidae) "a geechiid".
- ❖ *Ectomyelois* sp. (Lepidoptera, Pyralidae) "a pyralid".
- ❖ *Elaphidion* sp. (Coleoptera, Cerambycidae) "a longhorned beetle".
- ❖ *Elasmopalpus* sp. (Lepidoptera, Pyralidae).
- ❖ *Elater* sp. (Coleoptera, Elateridae) "a click beetle".
- ❖ *Empoasca* sp. (Homoptera, Cicadellidae) "a leafhopper".
- ❖ *Endrosis sarcitrella* (L.) (Lepidoptera, Oecophoridae).
- ❖ *Enneboeus* sp. (Coleoptera, Archeocrypticidae).
- ❖ *Ephestia elutella* (Huebner) (Lepidoptera, Pyralidae) "tobacco moth".
- ❖ *Epinotia* sp. (Lepidoptera, Tortricidae).
- ❖ *Epinotia aporema* (Walsingham) (Lepidoptera, Tortricidae) "a bean moth".
- ❖ *Euphoria* sp. (Coleoptera, Scarabaeidae) "a scarab".
- ❖ *Exaeretia* sp. (Lepidoptera, Oecophoridae).
- ❖ *Exitianus* sp. (Homoptera, Cicadellidae) "a leafhopper".
- ❖ *Faronta* sp. (Lepidoptera, Noctuidae) "a noctuid".
- ❖ *Faronta albilinea* (Hübner) (Lepidoptera, Noctuidae) "a noctuid moth".
- ❖ *Frankliniella* sp. (Thysanoptera, Thripidae) "a thrips".
- ❖ *Frankliniella cestrum* Moulton (Thysanoptera, Thripidae) "flower thrips".
- ❖ *Frankliniella rodeos* Moulton (Thysanoptera, Thripidae) "a thrips".
- ❖ *Frankliniella schultzei* (Tryb.) (Thysanoptera, Thripidae) "a thrips".
- ❖ *Galgupha* sp. (Hemiptera, Thyreocoridae) "a thyreocorid bug".
- ❖ *Galgupha albipennis* (Eschscholtz) (Hemiptera, Thyreocoridae) "a thyreocorid bug".
- ❖ *Geniocremnus* sp. (Coleoptera, Curculionidae) "a weevil".
- ❖ *Geniocremnus chilensis* (Boheman) (Coleoptera, Curculionidae) "a weevil".
- ❖ *Genuchus* sp. (Coleoptera, Scarabaeidae) "a scarab beetle".
- ❖ *Gnorimoschema* sp. (Lepidoptera, Gelechiidae).
- ❖ *Gondwanocryptus* sp. (Coleoptera, Tenebrionidae).
- ❖ *Grammephorus* sp. (Coleoptera, Elateridae) "a click beetle".
- ❖ *Grammephorus minor* (Schwartz) (Coleoptera, Elateridae) "a click beetle".
- ❖ *Grammephorus niger* Solier (Coleoptera, Elateridae) "a click beetle".
- ❖ *Graphidothrips stuardoi* Moulton (Thysanoptera, Thripidae) "fig thrips".
- ❖ *Graphognathus* sp. (Coleoptera, Curculionidae) "a weevil".
- ❖ *Gryllus* sp. (Orthoptera, Gryllidae) "a field cricket".
- ❖ *Gryllus fulvipes* (Blanchard) (Orthoptera, Gryllidae) "field brown cricket".
- ❖ *Haplothrips cotei* (Vuillet) (Thysanoptera, Thripidae) "a thrips".
- ❖ *Harmostes* sp. (Hemiptera, Rhopalidae) "a scentless plant bug".
- ❖ *Harmostes confinis* Harris (Hemiptera, Rhopalidae) "a scentless plant bug".
- ❖ *Harmostes corazonus* Distant (Hemiptera, Rhopalidae) "a scentless plant bug".
- ❖ *Harmostes marmoratus* (Blanchard) (Hemiptera, Rhopalidae).
- ❖ *Harmostes minor* (Spinola) (Hemiptera, Rhopalidae) "a scentless plant bug".
- ❖ *Harmostes signoreti* Reed (Hemiptera, Rhopalidae).
- ❖ *Helicoverpa* sp. (Lepidoptera, Noctuidae) "an army worm".
- ❖ *Heliothis* sp. (Lepidoptera, Noctuidae) "an army worm".

- ❖ *Hoplosphyrum* (Ornebius) *griseus* (Philippi) (Orthoptera, Gryllidae) "warehouse scaly cricket".
- ❖ *Hylamorphia* *cilindrica* Arrow (Coleoptera, Scarabaeidae) "common green chafer".
- ❖ *Hylamorphia* *elegans* (Burmeister) (Coleoptera, Scarabaeidae) "southern green chafer".
- ❖ *Hylastes* sp. (Coleoptera, Scolytidae) "a bark beetle".
- ❖ *Hylastes* *ater* (Paykull) (Coleoptera, Scolytidae) "pine bark black borer".
- ❖ *Hylurgus* *ligniperda* Fabricius (Coleoptera, Scolytidae) "a bark beetle".
- ❖ *Hypurus* *bertrandi* (Perris) (Coleoptera, Curculionidae).
- ❖ *Ithome* sp. (Lepidoptera, Cosmopterigidae).
- ❖ *Kleidocerys* sp. (Hemiptera, Lygaeidae) "a lygaeid bug".
- ❖ *Kuschelina* sp. (Coleoptera, Chrysomelidae) "a leaf beetle".
- ❖ *Kuschelina* (*Dibolia*) *decorata* (Blanchard) (Coleoptera, Chrysomelidae) "a leaf beetle".
- ❖ *Lema* *bilineata* Germar (Coleoptera, Chrysomelidae) "two lined leaf beetle".
- ❖ *Leptoglossus* sp. (Hemiptera, Coreidae) "a leaf footed bug".
- ❖ *Leptoglossus* *chilensis* Spinola (Hemiptera, Coreidae) "a leaf footed bug".
- ❖ *Leucania* sp. (Lepidoptera, Noctuidae) "a noctuid moth".
- ❖ *Leucania* *impuncta* Guenee (Lepidoptera, Noctuidae) "a noctuid moth".
- ❖ *Lexiphanes* sp. (Coleoptera, Chrysomelidae) "a leaf beetle".
- ❖ *Ligyris* sp. (Coleoptera, Scarabaeidae) "a scarab beetle".
- ❖ *Ligyris* (*Bothynus*) *villosus* Burmeister (Coleoptera, Scarabaeidae) "brown chafer".
- ❖ *Liorhyssus* sp. (Hemiptera, Rhopalidae) "a rhopalid bug".
- ❖ *Liorhyssus* *lineatovenstris* (Spinola) (Hemiptera, Rhopalidae) "a rhopalid bug".
- ❖ *Listroderes* sp. (Coleoptera, Curculionidae) "a weevil".
- ❖ *Listroderes* *subcinctus* Boheman (Coleoptera, Curculionidae) "a weevil".
- ❖ *Listronotus* sp. (Coleoptera, Curculionidae) "a weevil".
- ❖ *Listronotus* *bonariensis* (Kuschel) (Coleoptera, Curculionidae) "a weevil".
- ❖ *Lithraeus* (*Acanthoscelides*) *egenus* (Philippi & Philippi) (Coleoptera, Bruchidae) "a seed beetle".
- ❖ *Lithraeus* *pyrrhomelas* (Phil. & Phil.) (Coleoptera, Bruchidae) "clover bruchid".
- ❖ *Lygaeus* *alboornatus* Blanchard (Hemiptera, Lygaeidae) "a lygaeid bug".
- ❖ *Macrosteles* sp. (Homoptera, Cicadellidae) "a leafhopper".
- ❖ *Megacerus* sp. (Coleoptera, Bruchidae) "a seed beetle".
- ❖ *Megacerus* *eulophus* (Erichson) (Coleoptera, Bruchidae) "a seed beetle".
- ❖ *Melipotis* *trujillensis* Dognin (Lepidoptera, Noctuidae) "a noctuid moth".
- ❖ *Metadelphax* *propingua* (Fieber) (Homoptera, Delphacidae).
- ❖ *Metamasius* *carnipyga* Champion (Coleoptera, Curculionidae) "a weevil".
- ❖ *Metamasius* *hemipterus* (Olivier) (Coleoptera, Curculionidae) "a silky cane weevil".
- ❖ *Micrapate* *scabrata* (Erichson) (Coleoptera, Bostrichidae) "grape cane borer".
- ❖ *Microgryllus* sp. (Orthoptera, Gryllidae) "a cricket".
- ❖ *Gryllodes* (*Microgryllus*) *pallipes* (Philippi) (Orthoptera, Gryllidae) "field scaly cricket".
- ❖ *Mordella* sp. (Coleoptera, Mordellidae) "a tumbling flower beetle".
- ❖ *Naupactus* *xanthographus* (Germar) (Coleoptera, Curculionidae) "grape root weevil".
- ❖ *Neartgria* *lacticinia* (Butler) (Lepidoptera, Geometridae) "geometrid".
- ❖ *Nematus* *desantisi* Smith (Hymenoptera, Tenthredinidae) "willow sawfly".
- ❖ *Neoterius* *mystax* (Blanchard) (Coleoptera, Bostrichidae) "false powderpost beetle".
- ❖ *Neoterms* sp. (Isoptera, Kalotermitidae) "a dampwood termite".
- ❖ *Neoterms* *chilensis* (Blanchard) (Isoptera, Kalotermitidae) "chilean wood termite".
- ❖ *Niesthrea* sp. (Hemiptera, Rhopalidae) "a rhopalid bug".
- ❖ *Nomophila* sp. (Lepidoptera, Pyralidae) "a pyralid moth".
- ❖ *Nomophila* *indistinctalis* (Walker) (Lepidoptera, Pyralidae) "a pyralid moth".
- ❖ *Nomophila* *nearctica* Munroe (Lepidoptera, Pyralidae).
- ❖ *Notolomus* sp. (Coleoptera, Curculionidae) "a weevil".
- ❖ *Nycterinus* sp. (Coleoptera, Tenebrionidae) "a darkling beetle".
- ❖ *Nysius* sp. (Hemiptera, Lygaeidae) "a lygaeid bug".
- ❖ *Nysius* *angustellus* (Blanchard) (Hemiptera, Lygaeidae) "false chinch bug".

- ❖ *Nysius ericae* (Schilling) (Hemiptera, Lygaeidae) "a lygaeid bug".
- ❖ *Nysius simulans* Stal (Hemiptera, Lygaeidae) "a lygaeid bug".
- ❖ *Oedionychus* sp. (Coleoptera, Chrysomelidae) "a leaf beetle".
- ❖ *Oenopiella unidentata* (Spinola) (Hemiptera, Pentatomidae) "a stink bug".
- ❖ *Oncopeltus miles* (Blanchard) (Hemiptera, Lygaeidae) "a lygaeid bug".
- ❖ *Orgyia* sp. (Lepidoptera, Lymantriidae) "a tussock moth".
- ❖ *Ortholomus* sp. (Hemiptera, Lygaeidae) "a lygaeid bug".
- ❖ *Palustra amaryllis* (Schaus) (Lepidoptera, Arctiidae) "a tiger moth".
- ❖ *Pentarthrum* sp. (Coleoptera, Curculionidae) "a weevil".
- ❖ *Phenacoccus* sp. (Homoptera, Pseudococcidae) "a mealy bug".
- ❖ *Phoracanta semipunctata* (Fabricius) (Coleoptera, Cerambycidae).
- ❖ *Phthorimaea* sp. (Lepidoptera, Gelechiidae) "a gelechid moth".
- ❖ *Plutella* sp. (Lepidoptera, Plutellidae) "a plutellid moth".
- ❖ *Podonema impressum* Solier (Coleoptera, Elateridae) "a click beetle".
- ❖ *Polymerus* sp. (Hemiptera, Miridae) "a plant bug".
- ❖ *Polycyon* sp. (Coleoptera, Bostrichidae) "a wood borer".
- ❖ *Porotermes quadricollis* (Rambur) (Isoptera, Termopsidae) "chilean damp wood termite".
- ❖ *Proeulia* sp. (Lepidoptera, Tortricidae) "leaf roller".
- ❖ *Proeulia auraria* (Clarke) (Lepidoptera, Tortricidae) "fruit leaf folder".
- ❖ *Prostephanus sulcicollis* (Fairm. & Germ.) (Coleoptera, Bostrichidae) "a power post beetle".
- ❖ *Prytanus plebeius* (Spinola) (Hemiptera, Lygaeidae) "a lygaeid bug".
- ❖ *Pseudaletia impuncta* (Gueneé) (Lepidoptera, Noctuidae) "vegetable looper".
- ❖ *Pseudaletia punctulata* (Blanchard) (Lepidoptera, Noctuidae) "a noctuid moth".
- ❖ *Pseudococcus* sp. (Homoptera, Pseudococcidae) "a mealybug".
- ❖ *Pteronemobius* sp. (Orthoptera, Gryllidae) "a cricket".
- ❖ *Rachiplusia* sp. (Lepidoptera, Noctuidae) "a noctuid moth".
- ❖ *Rhagoletis nova* (Schiner) (Diptera, Tephritidae) "sweet cucumber fruit fly".
- ❖ *Rachiplusia nu* (Guenee) (Lepidoptera, Noctuidae).
- ❖ *Rhagoletis tomatitis* Foote (Diptera, Tephritidae) "tomato fruit fly".
- ❖ *Rhodometra sacraria* (Lepidoptera, Geometridae).
- ❖ *Rhyephene* sp. (Coleoptera, Curculionidae).
- ❖ *Rhyephene gayi* (Guer.) (Coleoptera, Curculionidae).
- ❖ *Rhyephene humeralis* (Guer.) (Coleoptera, Curculionidae).
- ❖ *Saccharosydne* sp. (Homoptera, Delphacidae) "a delphacid".
- ❖ *Scrobipalpus absoluta* (Meyrick) (Lepidoptera, Gelechiidae) "southamerican tomato moth".
- ❖ *Scutobrachus ceratoborus* (Philippi) (Coleoptera, Bruchidae) "a seed beetle".
- ❖ *Sibinia* sp. (Coleoptera, Curculionidae) "a weevil".
- ❖ *Sibinia albivittata* (Blanchard) (Coleoptera, Curculionidae) "a weevil".
- ❖ *Sitona* sp. (Coleoptera, Curculionidae) "a weevil".
- ❖ *Sitona discoideus* Gyllenhal (Coleoptera, Curculionidae) "a weevil".
- ❖ *Smicronyx* sp. (Coleoptera, Curculionidae) "a weevil".
- ❖ *Sparganothini* sp. (Lepidoptera, Tortricidae) "a tortricid".
- ❖ *Sphingonotus* sp. (Orthoptera, Acrididae) "grasshopper".
- ❖ *Stenoparedra* sp. (Hemiptera, Miridae).
- ❖ *Symmetrichema* sp. (Lepidoptera, Gelechiidae).
- ❖ *Systema* sp. (Coleoptera, Chrysomelidae).
- ❖ *Thyanta* sp. (Hemiptera, Pentatomidae) "a stink bug".
- ❖ *Thyanta juvenca* Stal (Hemiptera, Pentatomidae) "a stink bug".
- ❖ *Tribolium castaneum* (Herbst) (Coleoptera, Tenebrionidae).
- ❖ *Trimerotropis* sp. (Orthoptera, Acrididae) "a short horned grasshopper".
- ❖ *Xenogenus gracilis* Reed (Hemiptera, Rhopalidae) "a rhopalidae bug".
- ❖ *Xerophloea* sp. (Homoptera, Cicadellidae).

## **ACAROS**

- ❖ **Brevipalpus chilensis Baker (Acari, Tenuipalpidae)** "grape vine flat mite".

## **PATOGENOS**

- ❖ **Monilinia fructigena (Pers.)** Honey "brown rot".
- ❖ **Phragmidium sp.** "rust".
- ❖ **Phragmidium violaceum (Schults)** wint "rust".
- ❖ **Puccinia horiana P. Hennings** "chrysanthemum white rust"

## **FAMILIAS Y ORDENES DE ARTROPODOS NO ACCIONABLES (no cuarentenarios)**

- ❖ **Acaridae (Acari).**
- ❖ **Anisopodidae (Diptera).**
- ❖ **Anobiidae (Coleoptera).**
- ❖ **Anoetidae (Acari).**
- ❖ **Anthicidae (Coleoptera).**
- ❖ **Anthocoridae (Hemiptera).**
- ❖ **Anystidae (Acari).**
- ❖ **Ascidae (Acari).**
- ❖ **Asilidae (Diptera).**
- ❖ **Astigmata (Acari).**
- ❖ **Bdellidae (Prostigmata).**
- ❖ **Bethylidae (Hymenoptera).**
- ❖ **Bibionidae (Diptera).**
- ❖ **Blastobasidae (Lepidoptera).**
- ❖ **Braconidae (Hymenoptera).**
- ❖ **Brentidae (Coleoptera).**
- ❖ **Calliphoridae (Diptera).**
- ❖ **Cantharidae (Coleoptera).**
- ❖ **Carabidae (Coleoptera) (except Zabrus sp.).**
- ❖ **Carabodidae (Acari).**
- ❖ **Ceratopogonidae (Diptera).**
- ❖ **Cerylonidae (Coleoptera).**
- ❖ **Cheyletidae (Prostigmata).**
- ❖ **Chilopoda.**
- ❖ **Ciidae (Coleoptera).**
- ❖ **Chironomidae (Diptera).**
- ❖ **Cleridae (Coleoptera).**
- ❖ **Coccinellidae (Coleoptera) (except Epilachninae).**
- ❖ **Collembola (except Sminthuridae).**
- ❖ **Colydiidae (Coleoptera).**
- ❖ **Corylophidae (Coleoptera).**
- ❖ **Cryptophagidae (Coleoptera).**
- ❖ **Cryptostigmata (Acari).**
- ❖ **Cucujidae (Coleoptera).**
- ❖ **Dermaptera.**
- ❖ **Diplopoda.**
- ❖ **Dolichopodidae (Diptera).**
- ❖ **Drosophilidae (Diptera).**
- ❖ **Dryopidae (Coleoptera).**
- ❖ **Dytiscidae (Coleoptera).**
- ❖ **Encyrtidae (Hymenoptera).**
- ❖ **Endomychidae (Coleoptera).**
- ❖ **Enicocephalidae (Hemiptera).**
- ❖ **Entomobryidae (Collembola).**
- ❖ **Ephemeroptera.**
- ❖ **Erotylidae (Coleoptera).**



- ❖ Eucnemidae (Coleoptera).
- ❖ Euglenidae (Coleoptera).
- ❖ Eulophidae (Hymenoptera).
- ❖ Eumenidae (Hymenoptera).
- ❖ Eupelmidae (Hymenoptera).
- ❖ Halictidae (Hymenoptera).
- ❖ Helodidae (Coleoptera).
- ❖ Hemerobiidae (Neuroptera).
- ❖ Histeridae (Coleoptera).
- ❖ Hydrophilidae (Coleoptera) (except Helophorus sp.).
- ❖ Hypochniidae (Acari).
- ❖ Ibalidae (Hymenoptera).
- ❖ Ichneumonidae (Hymenoptera).
- ❖ Isopoda.
- ❖ Labidostomidae (Acari).
- ❖ Lagriidae (Coleoptera).
- ❖ Lampyridae (Coleoptera).
- ❖ Languriidae (Coleoptera).
- ❖ Lathridiidae (Coleoptera).
- ❖ Lauxaniidae (Diptera).
- ❖ Lonchopteridae (Diptera).
- ❖ Lucanidae (Coleoptera).
- ❖ Lymexylidae (Coleoptera).
- ❖ Macrochelidae (Acari).
- ❖ Mecoptera.
- ❖ Melandryidae (Coleoptera).
- ❖ Melyridae (Coleoptera).
- ❖ Mesostigmata (Acari).
- ❖ Micromalthidae (Coleoptera).
- ❖ Milichiidae (Diptera).
- ❖ Monommidae (Coleoptera).
- ❖ Muscidae (Diptera) (except Atherigona sp.).
- ❖ Mycetophagidae (Coleoptera).
- ❖ Mycetophilidae (Diptera).
- ❖ Mymaridae (Hymenoptera).
- ❖ Nabidae (Hemiptera).
- ❖ Neuroptera.
- ❖ Nitidulidae (Coleoptera).
- ❖ Noteridae (Coleoptera).
- ❖ Odonata.
- ❖ Oedemeridae (Coleoptera).
- ❖ Oligotomidae (Embioptera).
- ❖ Orthoperidae (Coleoptera).
- ❖ Otitidae (Diptera).
- ❖ Parasitidae (Acari).
- ❖ Passalidae (Coleoptera).
- ❖ Pergidae (Hymenoptera).
- ❖ Phoridae (Diptera).
- ❖ Phytoseiidae (Acari).
- ❖ Platystomatidae (Diptera).
- ❖ Plecoptera.
- ❖ Pseudoscorpionida.
- ❖ Psychodidae (Diptera).
- ❖ Pteromalidae (Hymenoptera).
- ❖ Ptilodactylidae (Coleoptera).
- ❖ Ptinidae (Coleoptera).
- ❖ Raphidiidae (Neuroptera).
- ❖ Raphignathidae (Acari).
- ❖ Reduviidae (Hemiptera).

- ❖ Rhagiidae (Acari).
- ❖ Rhizophagidae (Coleoptera).
- ❖ Salpingidae (Coleoptera).
- ❖ Sarcophagidae (Diptera).
- ❖ Scaphidiidae (Coleoptera).
- ❖ Scatopsidae (Diptera).
- ❖ Schizopteridae (Hemiptera).
- ❖ Sciaridae (Diptera).
- ❖ Sciomyzidae (Diptera)
- ❖ Scorpionida.
- ❖ Sphaeroceridae.
- ❖ Staphylinidae (Coleoptera).
- ❖ Stigmaeidae (Acari).
- ❖ Syrphidae (Diptera).
- ❖ Tabanidae (Diptera).
- ❖ Tachinidae (Diptera).
- ❖ Thelyphonidae.
- ❖ Thysanura.
- ❖ Trichogrammatidae (Hymenoptera).
- ❖ Tichoptera.
- ❖ Trogositidae (Coleoptera).
- ❖ Trombidiidae (Acari).
- ❖ Tydeidae (Acari).
- ❖ Veliidae (Hemiptera).
- ❖ Vespidae (Hymenoptera).
- ❖ Xephydriidae (Hymenoptera).

V I D E O M  
ARANCELARIO Y FITOSANITARIO



# Anexo 8

# Lista de Plagas Cuarentenarias

## Paraguay

No se excluye otra plaga que sea caracterizada como cuarentenaria, mediante el correspondiente Análisis de Riesgo.

Lista A1 de Plagas Cuarentenarias	
PLAGA	HOSPEDERO/PRODUCTO
ACARINA	
<u>Brevipalpus californicus</u>	Citrus, vid
<u>Brevipalpus lewisii</u>	Polífaga
<u>Oligonychus peruvianus</u>	Hortalizas
<u>Tetranychus pacificus</u>	Algodón, vid, frutales
INSECTOS	(mirar <u>métodos analíticos</u> )
COLEOPTERA	
<u>Anoplophora</u> spp.	Forestales, frutales
<u>Anthonomus bisignifer</u>	Frutilla, frambueso
<u>Anthonomus eugenii</u>	<u>Capsicum</u> spp.
<u>Anthonomus pomorum</u>	Manzana, peral
<u>Anthonomus pyri</u>	Peral
<u>Anthonomus signatus</u>	Frutilla, frambueso
<u>Anthonomus vestitus</u>	Algodón
<u>Brachycerus</u> spp.	Ajo, cebolla
<u>Conotrachelus nenuphar</u>	Drupáceas, pomáceas (mirar <u>tratamiento cuarentenario</u> )
<u>Dendroctonus</u> spp.	<u>Pinus</u> spp.
<u>Epicaerus cognatus</u>	Papa
<u>Heterobostrychus aequalis</u>	Forestales
<u>Hylobius abietis</u>	<u>Pinus</u> spp.
<u>Ips</u> spp.	<u>Pinus</u> spp.
<u>Leptinotarsa decemlineata</u>	Papa
<u>Monocharnus</u> spp.	<u>Pinus</u> spp.
<u>Odoiporus longicollis</u>	Banana
<u>Otiorhynchus sulcatus</u>	Frutilla, vid
<u>Paradiophorus crenatus</u>	Ananá
<u>Plocaederus ferrugineus</u>	Café
<u>Premnotrypes</u> spp.	Papa
<u>Prostephanus truncatus</u>	Maíz, cereales
<u>Rhabdoscelus obscurus</u>	Caña de azúcar, Palmaceae
<u>Sinoxylon</u> spp.	Frutales
<u>Sternochetus mangiferae</u>	Mango
<u>Trogoderma granarium</u>	Granos, semillas y otros productos almacenados (mirar <u>tratamiento cuarentenario</u> )

DIPTERA	
<u>Anastrepha ludens</u>	Frutas varias (mirar <u>tratamiento cuarentenario</u> )
<u>Anastrepha suspensa</u>	Frutas varias
<u>Bactrocera spp.</u>	Frutas varias
<u>Dacus spp.</u> (disponibles fichas de <u>D.cucurbitae</u> , <u>D.tryoni</u> y <u>D.dorsalis</u> )	Frutas varias
<u>Liriomyza trifolii</u>	Hortalizas, ornamentales (mirar <u>métodos analíticos</u> )
<u>Rhagoletis spp.</u> (disponible ficha de <u>R.pomonella</u> )	Frutas varias, hortalizas (mirar métodos analíticos para <u>R.pomonella</u> y tratamiento cuarentenario para <u>R.tomatis</u> y <u>R.pomonella</u> )
<u>Toxotrypana curvicauda</u>	Papaya
HEMIPTERA	
<u>Aleurocanthus woglumi</u>	<u>Citrus spp.</u> , ornamentales (ver <u>tratamiento cuarentenario</u> )
<u>Ceroplastes destructor</u>	Polífaga
<u>Maconellicoccus hirsutus</u>	Polífaga
<u>Perkinsiella saccharicida</u>	Caña de azúcar
<u>Planococcus lilacinus</u>	<u>Citrus spp.</u> , café
HYMENOPTERA	
<u>Megastigmus spp.</u>	<u>Pinus spp.</u>
<u>Neodiprion sertifer</u>	<u>Pinus spp.</u>
<u>Sirex noctilio</u>	<u>Pinus spp.</u>
LEPIDOPTERA	
<u>Anarsia lineatella</u>	<u>Prunus spp.</u> , peral (mirar <u>tratamiento cuarentenario</u> )
<u>Carposina niponensis</u>	Frutales
<u>Cryptophlebia leucotreta</u>	Frutales
<u>Cydia spp.</u> (excepto <u>C. molesta</u> y <u>C. pomonella</u> )	Frutales
<u>Dyspessa ulula</u>	<u>Allium spp.</u>
<u>Erionota thrax</u>	Banana
<u>Leucinodes orbonalis</u>	Papa, tomate
<u>Lobesia botrana</u>	Vid, olivo, frambuesa, grosellero y otros
<u>Lymantria dispar</u>	Coníferas, frutales
<u>Lymantria monacha</u>	Coníferas
<u>Nacoleia octasema</u>	Banana
<u>Ostrinia nubilalis</u>	Maíz
<u>Othreis fullonia</u>	<u>Citrus spp.</u> , tomate
<u>Prays citri</u>	<u>Citrus spp.</u>
<u>Platynota stultana</u>	Frutales y otros
<u>Rhyacionia spp.</u>	<u>Pinus spp.</u>
<u>Thaumetopoea pityocampa</u>	<u>Pinus spp.</u>

THYSANOPTERA	
Thrips palmi	Polífaga
NEMATODOS	
Anguina agrostis	Poa spp., Festuca spp., Agrostis spp., Dactylis spp., Lolium spp. (mirar métodos analíticos)
Anguina tritici	Trigo, centeno
Bursaphelenchus xylophilus	Pinus spp.
Ditylenchus destructor	Papa, bulbos ornamentales (mirar métodos analíticos)
Globodera pallida	Papa
Globodera rostochiensis	Papa
Heterodera glycines	Soja
Nacobbus aberrans	Papa, tomate, remolacha
Pratylenchus fallax	Frutales, frutilla, rosa
Pratylenchus penetrans	Frutales, bulbos ornamentales, tabaco
Radopholus citrophilus	Citrus spp.
Xiphinema italiae	Vid, frutales
HONGOS	
Alternaria limicola	Citrus spp.
Apiosporina morbosa	Prunus spp.
Ceratocystis fimbriata	Mango
Cercoseptoria pini-densiflorae	Pinus spp.
Colletotrichum coffeanum var. virulans	Café
Cronartium spp.	Pinus spp.
Dactuliochaeta glycines (Pyrenochaeta glycines)	Soja
Guignardia bidwellii	Vid
Gymnosporangium spp.	Pomáceas, Rosáceas ornamentales, Juniperus spp.
Hemileia coffeicola	Café
Mycosphaerella fijiensis	Banana
Phialophora gregata	Soja
Phoma exiguavar. foveata	Papa
Phoma tracheiphila	Citrus spp.
Phyllosticta solitaria	Manzano
Phymatotrichopsis omnivora	Polífaga
Phytophthora erythroseptica	Papa
Scirrhia acicola (Mycosphaerella dearnessii)	Pinus spp.
Synchytrium endobioticum	Papa
Tilletia indica	Trigo
PROCARIOTAS	
Apple chat fruit MLO	Manzano
Apple proliferation MLO	Manzano
Citrus greening bacterium	Citrus spp.

<u>Clavibacter michiganensis ssp.insidiosus</u>	Alfalfa, trébol
<u>Clavibacter michiganensis ssp. sepedonicus</u>	Papa (mirar métodos analíticos)
<u>Curtobacterium flaccumfaciens pv. flaccumfaciens</u>	Leguminosas
<u>Erwinia amylovora</u>	Rosáceas (frutales y ornamentales) (mirar métodos analíticos)
<u>Grapevine flavescence dorée MLO</u>	Vid
<u>Lethal yellowing MLO</u>	Palmaceae
<u>Peach rosette MLO</u>	<u>Prunus</u> spp.
<u>Peach x disease MLO</u>	<u>Prunus</u> spp.
<u>Peach yellows MLO</u>	<u>Prunus</u> spp.
<u>Pear decline MLO</u>	Peral (mirar métodos analíticos)
<u>Potato purple top wilt MLO</u>	Papa
<u>Pseudomonas syringae pv. mors prunorum</u>	<u>Prunus</u> spp.
<u>Pseudomonas syringae pv. phaseolicola</u>	Frijol
<u>Pseudomonas syringae pv. pisi</u>	Arveja
<u>Spiroplasma citri (Stubborn)</u>	<u>Citrus</u> spp.
<u>Xanthomonas axonopodis pv. citri raza E (Xanthomonas campestris pv. citri)</u>	<u>Citrus</u> spp. (ver tratamiento cuarentenario)
<u>Xanthomonas campestris pv. oryzae</u>	Arroz
<u>Xanthomonas campestris pv. oryzicola</u>	Arroz
<u>Xanthomonas campestris pv. vasculorum</u>	Caña de azúcar
<u>Xylophilus ampelinus</u>	Vid
<b>VIRUS Y VIROIDES</b>	
<u>African cassava mosaic virus</u>	Mandioca
<u>Andean potato mottle virus</u>	Papa
<u>Banana Bunchy top virus</u>	Banano
<u>Bean southern mosaic virus</u>	Frijol
<u>Citrus Tristeza Virus (razas severas)</u>	<u>Citrus</u> spp.
<u>Grapevine A vitivirus (GVA)</u>	Vid
<u>Grapevine B vitivirus (GVB)</u>	Vid
<u>Grapevine Rugose Wood complex disease (Rupestri Stem Pitting, Kober Stem Grooving, LN33 Stem Grooving, Corky bark)</u>	Vid
<u>Potato mop-top virus</u>	Papa
<u>Sugarcane fiji disease virus</u>	Caña de azúcar
<u>Sugarcane seroh disease virus</u>	Caña de azúcar
<u>Tomato ring spot virus</u>	Tomate, frutales
<b>MALEZAS</b>	
<u>Cirsium arvense</u>	
<u>Euphorbia esula</u>	
<u>Orobancha spp.</u>	
<u>Striga spp.</u>	

**V I A D E M E C U M**  
**ARANCELARIO Y FITOSANITARIO**



# Anexo 9



# Lista de Plagas Cuarentenarias

## URUGUAY

No se excluye otra plaga que sea caracterizada como cuarentenaria, mediante el correspondiente Análisis de Riesgo.

Lista A1 de Plagas Cuarentenarias	
PLAGA	HOSPEDERO/PRODUCTO
ACARINA	
<i>Brevipalpus californicus</i>	Citrus spp., vid
<i>Brevipalpus lewisi</i>	Polífaga
<i>Tetranychus pacificus</i>	vid, frutales, algodón, cucurbitáceas, leguminosas (mirar métodos analíticos)
INSECTOS	
COLEOPTERA	
<i>Anoplophora</i> spp.	Forestales, frutales
<i>Anthonomus eugenii</i>	<i>Capsicum</i> spp.
<i>Anthonomus grandis</i>	algodón, <i>Hibiscus</i> spp., <i>Abutilon</i> spp., <i>Pseudoabutilon</i> spp.
<i>Anthonomus pomorum</i>	manzano, peral, <i>Crataegus</i> spp.
<i>Anthonomus pyri</i>	manzano, peral
<i>Anthonomus vestitus</i>	algodón, otras malváceas
<i>Brachycerus</i> spp.	ajo, cebolla
<i>Conotrachelus nenuphar</i>	drupáceas, pomáceas (mirar tratamiento cuarentenario)
<i>Cryptorhynchus lapathi</i>	Salicaceae
<i>Dendroctonus</i> spp.	<i>Pinus</i> spp.
<i>Epicaerus cognatus</i>	papa
<i>Heterobostrychus aequalis</i>	Forestales
<i>Hylobius abietis</i>	<i>Pinus</i> spp.
<i>Ips</i> spp.	Coníferas
<i>Leptinotarsa decemlineata</i>	Papa
<i>Monochamus</i> spp.	<i>Pinus</i> spp.
<i>Otiorhynchus sulcatus</i>	frutilla, frambuesa, vid, morera, <i>Rhododendron</i> spp.
<i>Premnotrypes</i> spp.	papa
<i>Saperda carcharias</i>	Salicaceae
<i>Saperda populnea</i>	Salicaceae
<i>Sinoxylon</i> spp.	Frutales
<i>Trogoderma granarium</i>	Granos, semillas y otros productos almacenados (mirar tratamiento cuarentenario)
DIPTERA	
<i>Anastrepha</i> spp. (excepto <i>A. fraterculus</i> ) (disponible Ficha de <i>A. grandis</i> y <i>A. suspensa</i> )	frutas varias (mirar tratamiento cuarentenario para <i>A. ludens</i> )

<i>Bactrocera</i> spp.	frutas varias (mirar tratamiento cuarentenario para <i>B.dorsalis</i> )
<i>Ceratitis</i> spp. (excepto <i>C. capitata</i> )	frutas varias
<i>Dacus</i> spp. (disponibles fichas de <i>D.cucurbitae</i> , <i>D.tryoni</i> y <i>D.dorsalis</i> )	frutas varias, cucurbitáceas
<i>Helicomyia saliciperda</i>	Salicaceae
<i>Liriomyza trifolii</i>	papa, tomate, poroto, cebolla, alfalfa (mirar métodos analíticos)
<i>Rhagoletis</i> spp. (disponible ficha de <i>R.pomonella</i> )	frutas varias (ver métodos analíticos para <i>R.pomonella</i> y tratamientos cuarentenarios para <i>R.tomatis</i> y <i>R.pomonella</i> )
<i>Toxotrypana curvicauda</i>	Papaya
HEMIPTERA	
<i>Aleurocanthus spiniferus</i>	Citrus spp., peral, uva, <i>Rosa</i> spp.
<i>Aleurocanthus woglumi</i>	Citrus spp., vid, ornamentales, peral, membrillo (mirar tratamiento cuarentenario)
<i>Ceroplastes destructor</i>	Polífaga
<i>Maconellicoccus hirsutus</i>	Polífaga
<i>Planococcus lilacinus</i>	Citrus spp.
HYMENOPTERA	
<i>Megastigmus</i> spp.	Pinus spp.
<i>Neodiprion sertifer</i>	Pinus spp.
LEPIDOPTERA	
<i>Agrius convolvuli</i>	Citrus spp., Prunus spp., pomáceas
<i>Anarsia lineatella</i>	Prunus spp., peral (mirar tratamiento cuarentenario)
<i>Carposina niponensis</i>	frutales varios
<i>Cossus cossus</i>	Populus spp. y otros
<i>Cryptophlebia leucotreta</i>	frutales varios
<i>Cydia</i> spp. (excepto <i>C. molesta</i> y <i>C. pomonella</i> )	frutales varios
<i>Dyspepsa ulula</i>	Allium spp.
<i>Hyphantria cunea</i>	Forestales, frutales
<i>Leucinodes orbonalis</i>	papa, tomate
<i>Leucoptera malifoliella</i>	manzano, peral
<i>Lobesia botrana</i>	vid, olivo, frambueso, Ribes spp. y otros
<i>Lymantria dispar</i>	Coníferas, frutales
<i>Lymantria monacha</i>	Coníferas
<i>Othreis fullonia</i>	Citrus spp., tomate
<i>Ostrinia nubilalis</i>	maíz, sorgo
<i>Paranthrene tabaniformis</i>	Salicaceae
<i>Platynota stultana</i>	Frutales y otros
<i>Prays citri</i>	Citrus spp.
<i>Prays oleae</i>	Olivo
<i>Rhyacionia</i> spp. (excepto <i>R. buoliana</i> )	Pinus spp.
<i>Thaumetopoea pityocampa</i>	Pinus spp.

<i>Zeuzera pyrina</i>	frutales, forestales
THYSANOPTERA	
<i>Thrips palmi</i>	polífaga
NEMATODOS	
<i>Anguina agrostis</i>	<i>Agrostis</i> spp., <i>Festuca</i> spp., <i>Dactylis</i> spp., <i>Poa</i> spp., <i>Lolium</i> spp. (mirar métodos analíticos)
<i>Anguina tritici</i>	<i>Triticum</i> spp., <i>Secale</i> spp., otras gramíneas
<i>Aphelenchoides besseyi</i>	arroz, frutilla, ornamentales
<i>Bursaphelenchus xylophilus</i>	<i>Pinus</i> spp.
<i>Ditylenchus angustus</i>	arroz
<i>Ditylenchus destructor</i>	papa, bulbos ornamentales (mirar métodos analíticos)
<i>Ditylenchus dipsaci</i> (exceptoraza de liliáceas)	papa, ornamentales
<i>Globodera pallida</i>	papa
<i>Globodera rostochiensis</i>	papa
<i>Heterodera glycines</i>	soja
<i>Meloidogyne chitwoodii</i>	papa
<i>Nacobbus aberrans</i>	papa, tomate, remolacha, lechuga, zanahoria
<i>Pratylenchus coffeae</i>	<i>Citrus</i> spp., papa, frutilla, manzano
<i>Pratylenchus fallax</i>	frutilla, rosa, frutales
<i>Pratylenchus scribneri</i>	papa, duraznero, ornamentales
<i>Pratylenchus vulnus</i>	<i>Citrus</i> spp., manzano, duraznero, rosa
<i>Radopholus citrophilus</i>	<i>Citrus</i> spp., vid, ornamentales
<i>Radopholus similis</i>	<i>Citrus</i> spp., ornamentales
<i>Xiphinema californicum</i>	vid
<i>Xiphinema diversicaudatum</i>	vid
<i>Xiphinema italiae</i>	frutales, vid, coníferas
HONGOS	
<i>Alternaria limicola</i>	<i>Citrus</i> spp.
<i>Angiosorus solani</i>	papa
<i>Apiosporina morbosa</i>	<i>Prunus</i> spp.
<i>Cercoseptoria pini-densiflorae</i>	<i>Pinus</i> spp.
<i>Cronartium</i> spp.	<i>Pinus</i> spp.
<i>Dactuliochaeta glycines</i> ( <i>Pyrenochaeta glycines</i> )	soja
<i>Guignardia citricarpa</i>	<i>Citrus</i> spp.
<i>Gymnosporangium</i> spp.	pomáceas, rosáceas ornamentales, <i>Juniperus</i> spp.
<i>Marssonina populi</i>	<i>Populus</i> spp.
<i>Scirrhia acicola</i> ( <i>Mycosphaerella dearnessii</i> )	<i>Pinus</i> spp.
<i>Peridermium</i> spp.	<i>Pinus</i> spp.
<i>Phoma exigua</i> var. <i>foveata</i>	papa
<i>Phoma tracheiphila</i>	<i>Citrus</i> spp.
<i>Phyllosticta solitaria</i>	manzano
<i>Phymatotrichopsis omnivora</i>	polífaga

<i>Phytophthora boehmeriae</i>	Citrus spp.
<i>Phytophthora erythroseptica</i>	papa
<i>Phytophthora fragariae</i>	frutilla
<i>Physopella ampelopsidis</i>	vid
<i>Polyscytalum pustulans</i>	papa
<i>Sphaceloma fawcettii</i> var. <i>scabiosa</i>	Citrus spp.
<i>Spongospora subterranea</i>	papa
<i>Synchytrium endobioticum</i>	papa
<i>Tilletia indica</i>	trigo, centeno
PROCARIOTAS	
<i>Aplanobacter populi</i>	Salicaceae
Apple proliferation MLO	manzano
Apple rubbery wood MLO	manzano
Citrus greening bacterium	Citrus spp.
<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>insidiosus</i>	alfalfa, trébol, <i>Lotus</i> spp.
<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>sepedonicus</i>	papa, tomate (mirar <u>métodos analíticos</u> )
<i>Curtobacterium flaccumfaciens</i> pv. <i>flaccumfaciens</i>	poroto
<i>Erwinia amylovora</i>	Rosáceas (frutales y ornamentales) (mirar <u>métodos analíticos</u> )
<i>Erwinia salicis</i>	Salicaceae
<i>Erwinia stewartii</i> (= <i>Pantoea stewartii</i> ssp. <i>stewartii</i> )	maiz
Grapevine flavescent dorée MLO	vid
Peach rosette MLO	<i>Prunus</i> spp.
Peach yellows MLO	<i>Prunus</i> spp.
Peach X disease MLO	<i>Prunus</i> spp.
Pear decline MLO	peral (mirar <u>métodos analíticos</u> )
<i>Pseudomonas syringae</i> pv. <i>phaseolicola</i>	poroto
<i>Ralstonia solanacearum</i> raza 1 ( <i>Pseudomonas solanacearum</i> )	solanáceas
<i>Spiroplasma citri</i> (Stubborn)	Citrus spp.
Witches'broom disease MLO	Citrus spp.
<i>Xanthomonas axonopodis</i> pv. <i>citri</i> tipo B, C, E ( <i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>citri</i> )	Citrus spp., <i>Poncirus</i> spp., <i>Fortunella</i> spp.
<i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>oryzae</i>	arroz
<i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>oryzicola</i>	arroz
<i>Xylella fastidiosa</i> Clorosis variegada Pierce's disease Peach phony disease Plum leaf scald Almond leaf scorch Periwinkle wilt Alfalfa dwarf Ragweed stunt	Citrus spp. Vid damasco, duraznero ciruelo almendro
<i>Xylophilus ampelinus</i>	vid

VIRUS Y VIROIDES	
Andean potato mottle virus	papa
Barley stripe mosaic virus	trigo, cebada, avena
Citrus tatter leaf virus	Citrus spp.
Citrus tristeza virus (razas severas)	Citrus spp.
Grapevine A vitivirus (GVA)	Vid
Grapevine B vitivirus (GVB)	Vid
Grapevine Rugose Wood complex disease (Rupestri Stem Pitting, Kober Stem Grooving, LN33 Stem Grooving, Corky bark)	Vid
Grapevine leaf roll virus (GLRV) tipo I y II	Vid
Impetratura virus	Citrus spp.
Plum pox virus	Prunus spp. (ver métodos analíticos)
Potato mop top virus	papa
Potato spindle tuber viroid (Tomato bunchy top viroid)	papa, tomate
Tomato ringspot virus	tomate, frutales
MALEZAS	
<i>Cirsium arvense</i>	
<i>Euphorbia esula</i>	
<i>Hieracium pilosella</i>	
<i>Orobancha</i> spp.	
<i>Striga</i> spp.	

Lista A2 de Plagas Cuarentenarias		
PLAGA	HOSPEDERO/ PRODUCTO	DISTRIBUCION
PROCARIOTAS		
<i>Xanthomonas axonopodis</i> pv. <i>citri</i> Biotipo A ( <i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>citri</i> )	Citrus spp.	Dptos. de Salto y Paysandú.
NEMATODOS		
<i>Tylenchulus semipenetrans</i>	Citrus spp.	En un predio de la 5a. Sección Judicial del Dpto. de San José. Cuarentena Post-entrada.

**V I A D E M E C U M**  
**ARANCELARIO Y FITOSANITARIO**



# Anexo 10

# Lista de Plagas Cuarentenarias

## UNION EUROPEA

### A1 LISTA CUARENTENARIA (Res 2000-09)

#### EPPO (European And Mediterranean Plant Protection Organization)

##### PROCARIOTES

Elm phloem necrosis phytoplasma  
Liberobacter africanum & L. asiaticum  
Palm lethal yellowing phytoplasma  
Peach rosette phytoplasma  
Peach X-disease phytoplasma  
Peach yellows phytoplasma  
Potato purple-top wilt phytoplasma  
Strawberry witches' broom phytoplasma  
Xanthomonas axonopodis pv. citri  
Xanthomonas axonopodis pv. dieffenbachiae  
Xanthomonas oryzae pv. oryzae  
Xanthomonas oryzae pv. oryzicola  
Xylella fastidiosa

##### HONGOS

Alternaria mali  
Anisogramma anomala  
Apiosporina morbosa  
Atropellis pinicola  
Atropellis piniphila  
Ceratocystis fagacearum and its vectors Pseudopityophthorus minutissimus  
and Pseudopityophthorus pruinosis  
Chrysomyxa arctostaphyli  
Ciborinia camelliae  
Cronartium coleosporioides  
Cronartium comandrae  
Cronartium comptoniae  
Cronartium fusiforme  
Cronartium himalayense  
Cronartium quercuum  
Diaporthe vaccinii  
Endocronartium harknessii  
Guignardia citricarpa  
Gymnosporangium clavipes  
Gymnosporangium globosum  
Gymnosporangium juniperi-virginianae  
Gymnosporangium yamadae  
Melampsora farlowii  
Monilinia fructicola  
Mycosphaerella gibsonii  
Mycosphaerella laricis-leptolepidis

Mycosphaerella populorum  
Ophiostoma wagneri  
Phellinus weirii  
Phoma andina  
Phyllosticta solitaria  
Phymatotrichopsis omnivora  
Puccinia pittieriana  
Septoria lycopersici var. malagutii  
Thecaphora solani  
Tilletia indica

#### PLANTAS PARASITAS

Arceuthobium spp. (non-European)  
Arceuthobium abietinum  
Arceuthobium americanum  
Arceuthobium campylopodum  
Arceuthobium douglasii  
Arceuthobium laricis  
Arceuthobium minutissimum  
Arceuthobium occidentale  
Arceuthobium pusillum  
Arceuthobium tsugense  
Arceuthobium vaginatum

#### VIRUS

Bean golden mosaic begomovirus  
Cherry rasp leaf nepovirus  
Citrus blight disease  
Citrus tatter leaf capillovirus  
Citrus leprosis rhabdovirus  
Citrus mosaic badnavirus  
Coconut cadang-cadang viroid  
Lettuce infectious yellows closterovirus  
Peach American mosaic closterovirus  
Peach rosette mosaic nepovirus  
Plum American line pattern ilarvirus  
Potato Andean latent tymovirus  
Potato Andean mottle comovirus  
Potato black ringspot nepovirus  
Potato T trichovirus  
Potato yellow dwarf nucleorhabdovirus  
Potato yellow vein crinivirus  
Potato yellowing alfamovirus  
Raspberry leaf curl luteovirus  
Squash leaf curl begomovirus  
Strawberry latent C rhabdovirus  
Tomato mottle begomovirus (and other American Geminiviridae of capsicum and tomato)  
Watermelon silver mottle tospovirus

#### NEMATODES

Bursaphelenchus xylophilus and its vectors in the genus Monochamus  
Heterodera glycines  
Nacobbus aberrans  
Radopholus citrophilus  
Xiphinema americanum sensu stricto  
Xiphinema bricolense  
Xiphinema californicum



## INSECTOS Y ACAROS

Acleris gloverana  
Acleris variana  
Aculops fuchsiae  
Aleurocanthus spiniferus  
Aleurocanthus woglumi  
Amauromyza maculosa  
Anastrepha fraterculus  
Anastrepha ludens  
Anastrepha obliqua  
Anastrepha suspensa  
Anoplophora chinensis  
Anoplophora glabripennis  
Anoplophora malasiaca  
Anthonomus bisignifer  
Anthonomus eugenii  
Anthonomus grandis  
Anthonomus signatus  
Bactrocera cucumis  
Bactrocera cucurbitae  
Bactrocera dorsalis  
Bactrocera minax  
Bactrocera tryoni  
Bactrocera tsuneonis  
Blitopertha orientalis  
Ceratitis rosa  
Choristoneura conflictana  
Choristoneura fumiferana  
Choristoneura occidentalis  
Choristoneura rosaceana  
Conotrachelus nenuphar  
Cydia packardii  
Cydia prunivora  
Dacus ciliatus  
Dendroctonus adjunctus  
Dendroctonus brevicornis  
Dendroctonus frontalis  
Dendroctonus ponderosae  
Dendroctonus pseudotsugae  
Dendroctonus rufipennis  
Diabrotica barberi  
Diabrotica undecimpunctata  
Diaphorina citri  
Dryocoetes confusus  
Epitrix tuberis  
Gnathotrichus sulcatus  
Helicoverpa zea  
Heteronychus arator  
Ips calligraphus  
Ips confusus  
Ips grandicollis  
Ips lecontei  
Ips pini  
Ips plastographus  
Liriomyza sativae  
Listronotus bonariensis

*Malacosoma americanum*  
*Malacosoma disstria*  
*Margarodes prieskaensis*  
*Margarodes vitis*  
*Margarodes vredendalensis*  
*Naupactus leucoloma*  
*Oligonychus perditus*  
*Orgyia pseudotsugata*  
*Pissodes nemorensis*  
*Pissodes strobi*  
*Pissodes terminalis*  
*Premnotypes* spp. (Andean)  
*Rhagoletis cingulata*  
*Rhagoletis fausta*  
*Rhagoletis indifferens*  
*Rhagoletis mendax*  
*Rhagoletis pomonella*  
*Scirtothrips aurantii*  
*Scirtothrips citri*  
*Scirtothrips dorsalis*  
*Spodoptera eridania*  
*Spodoptera frugiperda*  
*Spodoptera litura*  
*Sternochetus mangiferae*  
*Thrips palmi*  
*Toxoptera citricida*  
*Trioza erytrae*  
*Unaspis citri*

#### EPPO A2 LISTA CUARENTENARIA (Res 2000-09)

##### PROCARIOTES

Apple proliferation phytoplasma  
*Burkholderia caryophylli*  
*Clavibacter michiganensis* subsp. *insidiosus*  
*Clavibacter michiganensis* subsp. *michiganensis*  
*Clavibacter michiganensis* subsp. *sepedonicus*  
*Curtobacterium flaccumfaciens* pv. *flaccumfaciens*  
*Erwinia amylovora*  
*Erwinia chrysanthemi*  
 Grapevine flavescence dorée phytoplasma  
*Pantoea stewartii*  
 Pear decline phytoplasma  
 Potato stolbur phytoplasma  
*Pseudomonas syringae* pv. *persicae*  
*Ralstonia solanacearum*  
*Xanthomonas arboricola* pv. *corylina*  
*Xanthomonas arboricola* pv. *pruni*  
*Xanthomonas axonopodis* pv. *phaseoli*  
*Xanthomonas fragariae*  
*Xanthomonas translucens* pv. *translucens*  
*Xanthomonas vesicatoria*  
*Xylophilus ampelinus*

## HONGOS

Botryosphaeria laricina  
Ceratocystis fimbriata f.sp. platani  
Cronartium kamtschaticum  
Cryphonectria parasitica  
Deuterophoma tracheiphila  
Didymella ligulicola  
Fusarium oxysporum f.sp. albedinis  
Glomerella gossypii  
Gymnosporangium asiaticum  
Melampsora medusae  
Mycosphaerella dearnessii  
Phialophora cinerescens  
Phytophthora fragariae  
Puccinia horiana  
Stenocarpella macrospora  
Stenocarpella maydis  
Synchytrium endobioticum  
Verticillium albo-atrum & V. dahliae (hop-infecting strains)

## VIRUS

Apple mosaic ilarvirus (in Rubus)  
Beet leaf curl rhabdovirus  
Beet necrotic yellow vein benyvirus  
Black raspberry latent ilarvirus  
Blueberry leaf mottle nepovirus  
Cherry leaf roll nepovirus (in Rubus)  
Chrysanthemum stunt viroid  
Citrus tristeza closterovirus  
Impatiens necrotic spot tospovirus  
Plum pox potyvirus  
Potato spindle tuber viroid  
Raspberry ringspot nepovirus  
Satsuma dwarf nepovirus  
Strawberry veinbanding caulimovirus  
Tobacco ringspot nepovirus  
Tomato ringspot nepovirus  
Tomato spotted wilt tospovirus  
Tomato yellow leaf curl begomovirus

## NEMATODES

Aphelenchoides besseyi  
Ditylenchus dipsaci  
Globodera pallida  
Globodera rostochiensis  
Meloidogyne chitwoodii  
Meloidogyne fallax  
Radopholus similis  
Xiphinema rivesi

## INSECTOS Y ACAROS

Bemisia tabaci  
Cacoecimorpha pronubana  
Cacyreus marshalli  
Carposina niponensis  
Ceratitis capitata  
Cydia inopinata

Diabrotica virgifera  
Eutetranychus orientalis  
Frankliniella occidentalis  
Gonipterus scutellatus  
Helicoverpa armigera  
Leptinotarsa decemlineata  
Liriomyza huidobrensis  
Liriomyza trifolii  
Lopholeucaspis japonica  
Numonia pirivorella  
Opogona sacchari  
Popillia japonica  
Quadraspidiotus perniciosus  
Spodoptera littoralis  
Trogoderma granarium  
Viteus vitifoliae

V I D E M E C U M  
ARANCELARIO Y FITOSANITARIO



# Anexo 11

# Abreviaturas

APPPC	ASIA AND PACIFIC PLANT PROTECTION COMMISSION
WTO	WORLD TRADE ORGANIZATION
CA	COMUNIDAD ANDINA
COSAVE	COMITÉ REGIONAL DE SANIDAD VEGETAL PARA EL CONO SUR
CPPC	CARIBBEAN PLANT PROTECTION COMMISSION
EPPO	EUROPEAN AND MEDITERRANEAN PLANT PROTECTION ORGANIZATION
IAPSC	INTERAFRICAN PHYTOSANITARY COUNCIL
IICA	INTERAMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON AGRICULTURE
NAPPO	NORTH AMERICAN PLANT PROTECTION ORGANIZATION
OIRSA	ORGANISMO INTERNACIONAL REGIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA
PPPO	PACIFIC PLANT PROTECTION ORGANIZATION
SPC	SECRETARIAT OF THE PACIFIC COMMUNITY
UE	UNION EUROPEA

# Lista de Plagas Cuarentenarias

## REPUBLICA CHECA

### ESPECIES CUARENTENARIAS

Listado de organismos dañinos de cuarentena, los cuales está prohibido de importarlos a la República Checa o transportar a través del territorio de la República Checa ya sea individualmente o como parte del envío de las comodidades:

#### A. INSECTOS.

1. *Acleris* spp – neevropske druhy
2. *Amauromyza maculosa* (Maloch)
3. *Anoplophora chinensis* (Thomson)
4. *Anoplophora malasiaca* (Foster)
5. *Arrhenodes minutus* Drury
6. *Bemisia tabaci* (Gennadius)
7. *Blitopertha orientalis* (Waterhouse)
8. *Cacoecimorpha pronubana* Hübner
9. *Ceratitidis capitata* (Wiedemann)
10. *Cicadellidae*
  - a) *Carneocephala fulgida* Nottingham
  - b) *Draeculacephala minerva* Ball
  - c) *Graphocephala atropunctata* (Signoret)
11. *Choristoneura* spp. – neevropske druhy
12. *Conotrachelus nenuphar* (Herbst)
13. *Diabrotica barberi* Smith et Lawrence
14. *Diabrotica undecimpunctata howardi* Barber
15. *Diabrotica undecimpunctata undecimpunctata* Mannerheim
16. *Diabrotica virgifera* Le Conte
17. *Globodera pallida* (Stone) Behrens
18. *Globodera rostochiensis* (Wollenweber) Behrens
19. *Helicoverpa armigera* (Hübner)
20. *Helicoverpa zea* (Boddie)
21. *Liriomyza bryoniae* (Kaltenbach)
22. *Liriomyza huidobrensis* (Blanchard)
23. *Liriomyza sativae* Blanchard
24. *Liriomyza Trifolii* (Burgess)
25. *Longidorus diadecturus* Eveleigh et Allen
26. *Lymantria dispar* (Linné) – neevropské formy
27. *Meloidogyne chitwoodi* Golden et al.
28. *Meloidogyne fallax* Karssen
29. *Monochamus* spp. – neevropské druhy
30. *Nacobbis aberrans* (Thorne) Thorne et Alen
31. *Opogona sacchari* (Bojer)
32. *Popillia japonica* Newman
33. *Premnotypes* spp. – neevropské druhy
34. *Pseudopityophthorus minutissimus* (Zimmermann)
35. *Pseudopityophthorus pruinosus* (Eichhoff)
36. *Rhizoecus hibisci* Kawai et Takagi
37. *Scaphoideus luteolus* Van Duzee
38. *Spodoptera eridania* (Cramer)

39. *Spodoptera exigua* (Hübner)
40. *Spodoptera frugiperda* (Smith)
41. *Spodoptera littoralis* (Boisduval)
42. *Spodoptera litura* (Fabricius)
43. *Tephritidae*
  - a) *Anastrepha fraterculus* (Wiedemann)
  - b) *Anastrepha ludens* (Loew)
  - c) *Anastrepha obliqua* Macquart
  - d) *Anastrepha suspensa* (Loew)
  - e) *Bactrocera cucurbitae* (Coquillett)
  - f) *Bactrocera dorsalis* (Hendel)
  - g) *Bactrocera tryoni* (Froggatt)
  - h) *Bactrocera tsuneonis* (Miyake)
  - i) *Bactrocera zonata* (Saunders)
  - j) *Ceratitidis quinaria* (Bezzi)
  - k) *Ceratitidis rosa* Karsch
  - l) *Dacus ciliatus* Loew
  - m) *Euphranta canadensis* (Loew)
  - n) *Euphranta japonica* (Ito)
  - o) *Rhagoletis cingulata* (Loew)
  - p) *Rhagoletis completa* Cresson
  - q) *Rhagoletis fausta* (Östen – Sacken)
  - r) *Rhagoletis indifferens* Curran
  - s) *Rhagoletis mendax* Curran
  - t) *Rhagoletis pomonella* Walsh
  - u) *Rhagoletis ribicola* Doane
  - v) *Rhagoletis suavis* (Loew)
  - w) *Trirhithromyia cyanescens* (Bezzi)
44. *Thrips palmi* Karny
45. *Xiphinema americanum* Cobb sensu lato – neevropské populace
46. *Xiphinema californicum* Lamberti et Bleve – Zacheo

## B. BACTERIAS

1. *Apricot chlorotic leafroll phytoplasma*
2. *Clavibacter michiganensis* subsp. *Sepedonicus* (Spieckermann *et* Kotthoff) Davis *et al.*
3. *Elm phloem necrosis phytoplasma*
4. *Peach rosette phytoplasma*
5. *Peach X-disease phytoplasma*
6. *Peach yellows phytoplasma*
7. *Pear decline phytoplasma*
8. *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi *et al.*
9. *Strawberry witches' broom phytoplasma*
10. *Xylella fastidiosa* Wells *et al.* sensu lato

## C. HONGOS

1. *Botryosphaeria laricina* (K.Sawada) Y.Zhong
2. *Ceratocystis fagacearum* (Bretz) Hunt
3. *Chrysomyxa arctostaphyli* Dietel
4. *Cronartium* spp. – neevropské druhy
5. *Endocronartium* spp. – neevropské druhy
6. *Gymnosporangium* spp. – neevropské druhy



7. *Melampsora farlowii* (Artur) Davis
8. *Melampsora medusae* Thümen
9. *Monilinia fructicola* (Winter) Honey
10. *Mycosphaerella laricis-leptolepidis* K.Ito, K.Sato, et M.Ota
11. *Mycosphaerella populorum* G. E. Thompson
12. *Phellinus weirii* (Murrill) R. L. Gilgertson
13. *Phoma andina* Turkensteen
14. *Phyllosticta solitaria* Ellis et Everhart
15. *Phymatotrichopsis omnivora* (Duggar) Hennebert
16. *Septoria lycopersici* Spegazzini var. *malagutii* Ciccarone et Boerema
17. *Synchytrium endobioticum* (Schilbersky) Percival
18. *Thecaphora solani* (Thirumalachar et O'Brien) Mordue

#### D. VIRUS Y ORGANISMOS SIMILARES

1. Beet necrotic yellow vein furovirus
2. Impatiens necrotic spot tospovirus
3. Tobacco ringspot nepovirus
4. Tomato ringspot nepovirus
5. Tomato spotted wilt tospovirus
6. Viry a virum podobné organismy bramboru (*Solanum tuberosum* L.), kterými jsou:  
(verificar traducción)
  - a) Arracacha B virus, oca strain
  - b) Potato Andean latent tymovirus
  - c) Potato Andean mottle comovirus
  - d) Potato black ringspot nepovirus
  - e) Potato spindle tuber viroid
  - f) Potato T trichovirus
  - g) neevropské kmeny viru bramboru A, M, S, V, X, a Y (včetně Y<sup>\*</sup>, Y<sup>n</sup>, a Y<sup>c</sup>) a potato leaf roll luteovirus
- (verificar traducción)
7. Viry a virum podobné organismy na hrušni (*Pyrus* L.), jabloni (*Malus* Mill.), jahodníku (*Fragaria* L.), kdouloni (*Cydonia* Mill.), maliníku a ostružiníku (*Rubus* L.), rybízu (*Ribes* L.), slivoni (*Prunus* L.) a réve (*Vitis* L.), kterými jsou:  
(verificar traducción)
  - a) Blueberry leaf mottle nepovirus
  - b) Cherry rasp leaf nepovirus – americký
  - c) Peach latent mosaic viroid – americký
  - d) Peach rosette mosaic nepovirus
  - e) Plum American line pattern ilarvirus
  - f) Raspberry leaf curl luteovirus
  - g) Strawberry latent C rhabdovirus
  - h) Strawberry vein banding caulimovirus
  - i) neevropské viry a virum podobné organismy naa výše uvedených rostlinách(verificar traducción)
8. Viry presnasené molicí *Bemisia tabaci* (Gennadius), kterými jsou: (verificar traducción)
  - a) Bean golden mosaic bigeminivirus
  - b) Cowpea mild mottle carlavirus
  - c) Euphorbia mosaic bigeminivirus
  - d) Lettuce infectious yellows closterovirus
  - e) Pepper mild tigré bigeminivirus
  - f) Squash leaf curl bigeminivirus
  - g) Tomato mottle bigeminivirus

# Lista de Plagas Cuarentenarias

## REPUBLICA DE POLONIA

### ESPECIES CUARENTENARIAS

El anexo N°1 a la disposición del Ministro de Agricultura y Economía alimentaria del día 6 de febrero de 1996 (diario oficial N°15, pos. 81) trae un listado de especies cuarentenarias, titulado: "listado de organismos patógenos que es obligatorio combatir".

A continuación se transcriben los nombres científicos de los organismos del listado:

#### A) Hongos

*Apiosporina morbosa*  
*Atropellis* spp.  
*Botryosphaeria laricina*  
*Ceratocystis fagacearum*  
*Ceratocystis fimbriata* f. *Sp. platani*  
*Ceratocystis ulmi*  
*Chrysomyxa arctostaphyli*  
*Cochliobolus carbonu*  
*Cronartium* spp.  
*Endocronatium* spp.  
*Cryphonectria parasitica*  
*Didymella ligulicola*  
*Gymnosporangium* spp.  
*Hypoxyton mammatum*  
*Inonotus weirii*  
*Malampsora farlowii*  
*Malampsora medusae*  
*Monilinia fruticola*  
*Mycosphaerella dearnessii*  
*Mycosphaerella gibsonii*  
*Mycosphaerella laricis*  
*Mycosphaerella linicola*  
*Mycosphaerella populorum*  
*Phialophora cinerescens*  
*Phoma andina*  
*Phyllosticta solitaria*  
*Phytophthora cinnamoni*  
*Phytophthora fragariae* var. *fragariae*  
*Phytophthora fragariae* var. *rubi*  
*Puccinia horiana*  
*Puccinia pitteriaran*  
*Septiria lycopersici* var. *malagutii*  
*Sphaeropsis sapinea*  
*Stanokarpella macrospora*  
*Stenocarpella maydis*  
*Synchytrium endobioticum*  
*Thecaphora solani*  
*Tilletia controversa*  
*Tilletia indica*

## B) Virus

*Barley stripe mosaic hordevirus*  
*Beet necrotic yellow vein furovirus y vector polomyxa betae*  
*Cherry necrotic rusty mottle disease*  
*Cherry rasp leaf nepovirus, chrysanthemum stunt viriod*  
*Peach latent mosaic viroid*  
*Plum pox potyvirus*  
*Potato spindle tuber viroid*  
*Potato viruses*  
*Raspberry leaf curl virus*  
*Tomato ringspot nepovirus y vector xiphinema americanum sensulato*  
*Tomato spotted wilt tospovirus*  
*Tomato yellow leaf curl geminivirus*

## C) Bacterias

*Apple proliferation mlo*  
*Apricot chlorotic leafroll mlo*  
*Clavibacter michiganensis spp. Insidiosus, spp.*  
*Michiganensis spp. Sepedonicus*  
*Curtobacterium flaccumfaciens pv. Flacumgaciens*  
*Elm phloem necrosis*  
*Erwinia amylovora*  
*Erwinia chrysanthemi pv. Chrystanthemi, pv. Dianthicola*  
*Erwinia stewartii*  
*Peach rosette*  
*Peach x disease*  
*Pear decline*  
*Peach yellows*  
*Potato stolbur*  
*Pseudomonas caryophylli*  
*Pseudomonas solanacearum*  
*Pseudomonas syringae pv. persicae*  
*Xanthomonas campestris pv. hyacinthi*  
*Xanthomonas campestris pv. pruni*  
*Xanthomonas fragariae*  
*Xanthomonas populi*

## D) Insectos

*Acrobasis pirivorella*  
*Aclolups fuchsiae*  
*Amauromyza maculosa*  
*Anarsia lineatella*  
*Anthonomus bisignifer*  
*Bemisia tabaci*  
*Cacoecimorpha pronubana*  
*Cadru. cautella*  
*Ceratitidis capitata*  
*Conotrachelus nenuphar*  
*Cydia inopinata*  
*Cydia molesta*

*Cydia prunivora*  
*Dendrolimus sibiricus*  
*Diabrotica virgifera*  
*Dipronidae spp.*  
*Epichoristodes acerbella*  
*Epitrix tuberis*  
*Franklinella occidentalis*  
*Helicoverpa armigera*  
*Helicoverpa zea*  
*Hyphantria cunea*  
*Lymantria dispar*  
*Liriomyza huidobrensis*  
*Liriomyza sativae*  
*Liriomyza trifolii*  
*Megastigmus spp.*  
*Monochamus spp.*  
*Opogona sacchari*  
*Pissodes spp.*  
*Phthorimaea operculella*  
*Popilia japonica*  
*Quadraspidiotus perniciosus*  
*Rhioptertha dominica*  
*Scolytidae*  
*Sitophilus oryzae*  
*Sitophilus zeamays*  
*Sitotroga cerealella*  
*Spodoptera spp.*  
*Steneotraronemus laticeps*  
*Teprhitidae*  
*Thrips palmi*  
*Tribolium sp.*  
*Trogoderma granarium*

#### E) Otros

*Bursaphelenchus xylophilus*  
*Globodera pallida*  
*Globodera rostochiensis*  
*Nacobbus aberrans*  
*Radopholus citrophilus*  
*Radopholus similis*  
*Acroptilon repens*  
*Ambrosia spp.*  
*Cenchrus tribuloides*  
*Iva spp.*  
*Arceuthobium spp.*  
*Cuscuta spp.*  
*Orobanche spp.*

## **INCOTERMS<sup>1</sup>**

Vocablo procedente de la denominación en inglés, International Commercial Terms, que fueron establecidos por primera vez en el año 1936 por la Cámara de Comercio Internacional. Los términos de venta internacional establecen las obligaciones y riesgos del vendedor y del comprador sobre el objeto del contrato comercial, la mercadería.

Las numerosas posibilidades que pueden darse en cada operación comercial y las diferencias terminológicas a que podrían dar lugar, han obligado a establecer una serie de normas estrictas que delimitan, para cada posibilidad, las obligaciones de las dos partes contratantes. Estas normas, que se conocen con el nombre de Incoterms.

Se trata de reglas internacionales uniformes cuyo objeto es precisar con exactitud, en la transacción internacional, las responsabilidades recíprocas (obligaciones y riesgos) del vendedor y del comprador sobre el objeto del contrato comercial ( la mercadería), evitando la diversidad de interpretaciones que pueden darse en diferentes países a los términos empleados en los contratos de compraventa.

Los términos de venta internacional han sido modificados recientemente (2000)

Donde se introducen cambios significativos con respecto a lo establecido en 1990; los cambios se dan en dos áreas:

Las obligaciones de despachar las aduanas y pagar los derechos en condiciones FAS y DEQ

- Las obligaciones de cargar y descargar en condiciones FAC.

---

<sup>1</sup> FUENTE: FUNDACION EXPORTAR

Es muy importante manejar correctamente los Incoterms puesto que, un simple malentendido relativo a las condiciones o términos de la venta puede ocasionar al exportador la obligación de soportar costos (transporte, seguro, etc.) que él no deseaba asumir al momento de la contratación.

A los fines de presentar una visión general de los Incoterms estos pueden agruparse en cuatro categorías diferentes, en función de las obligaciones del vendedor.

## **E**

El Grupo “E” es el de menor obligación para el vendedor, obligándose a poner las mercancías a disposición del comprador en el lugar indicado.

Comprende:

### **EXW**

( “Ex Works”, en español “En Fábrica”)

El vendedor cumple su obligación de entrega cuando pone las mercancías a disposición del comprador en el establecimiento del vendedor o en otro lugar convenido ( fábrica, factoría, almacén, etc.) sin despacharlas para la exportación ni cargarlas en el medio de transporte. El comprador asume todos los costes y riesgos desde la entrega de la mercadería.

## **C**

El “Grupo C”, requiere que el vendedor contrate y pague el transporte principal, en tanto que los riesgos de pérdida o daño de la mercancía y los costes adicionales ocurridos después de la entrega corresponden al comprador.

## **CFR**

("Cost and Freight", en español "Costo y Flete")

El vendedor cumple con su obligación de entrega cuando la mercancía sobrepasa la borda del buque en el puerto de embarque convenido, asumiendo el mismo el pago de los costes y el flete para hacer llegar la mercancía al puerto de destino convenido. El costo del seguro corresponde al comprador.

El término CFR exige al vendedor despachar las mercancías para la exportación.

## **CIF**

("Cost, Insurance and Freight", en español "Costo, seguro y flete")

Corresponden al vendedor las mismas obligaciones que en el término CFR, incluyendo en este caso la contratación del seguro y el pago de la prima correspondiente. El término CIF exige al vendedor despachar las mercancías para la exportación.

## **CPT**

("Carriage paid to", en español "Transporte pagado hasta")

El vendedor entrega las mercancías al transportista por el designado, pagando el flete del transporte de las mismas hasta el destino convenido.

Entregada la mercancía al transportista, el comprador asume todos los riesgos de pérdida o daño de la mercancía.

El CPT requiere que el vendedor despache las mercancías para la exportación.

## **CIP**

( "Carriage and Insurance paid to", en español " Transporte y Seguro pagado hasta")

Corresponden al vendedor las mismas obligaciones que en el término CPT, incluyendo en este caso la contratación del seguro y el pago de la prima correspondiente, durante el transporte de la mercancía.

## **D**

El "Grupo D" implica que el vendedor asume la totalidad de riesgos y costes hasta la entrega de la mercancía en el lugar o punto de destino convenido en la frontera o dentro del país.

## **DAF**

( "Delivered at Frontier", en español " Entregado en Frontera")

El vendedor ha cumplido con su obligación de entrega cuando pone las mercancías, despachadas para la exportación, en el punto y lugar de frontera convenidos, no despachadas para la importación. El vendedor ha de soportar los riesgos de daño y pérdida de la mercancía hasta el momento de la entrega.

## **DES**

( "Delivered ex ship", en español "Entregado sobre Buque")

El vendedor entrega las mercancías cuando las mismas son puestas a disposición del comprador, a bordo del buque, en el puerto de destino acordado, no



despachadas para importación. El vendedor ha de soportar los gastos y riesgos hasta el momento de la entrega. El comprador asume los gastos de descarga.

## **DEQ**

( "Delivered Ex Quay", en español "Entregado en Muelle")

El vendedor cumple con su obligación de entrega cuando pone la mercancía a disposición del comprador, sin despachar para la importación, sobre el muelle en el puerto de destino convenido. El vendedor ha de soportar los riesgos y gastos hasta la entrega, incluidos los de descarga.

El término DEQ exige que el comprador despache las mercancías para la importación y que pague todos los trámites, derechos, impuestos y demás cargas de importación.

Las partes pueden, si así lo desean, incluir entre las obligaciones del vendedor todos o parte de los costes pagaderos por la importación de las mercancías.

## **DDU**

("Delivered Duty Unpaid", en español "Entregado, derechos no pagados")

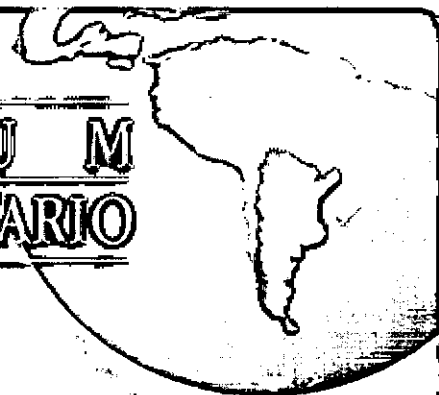
El vendedor cumple con su obligación de entrega cuando coloca la mercancía a disposición del comprador, en el punto de destino acordado del país de importación, sin despacharlas para importación. El vendedor ha de asumir la totalidad de los riesgos y gastos hasta el momento que se realiza la entrega.

## **DDP**

("Delivery Duty Paid", en español "Entregado, derechos pagados")

Corresponden al vendedor las mismas obligaciones que en el término CPT, incluyendo el despacho de importación de la mercadería. El vendedor ha de soportar todos los gastos y riesgos hasta el momento de la entrega.

**V I A D E M E C U M**  
**ARANCELARIO Y FITOSANTARIO**



# Anexo 15

## **El Arancel de Aduana para 2002**

El Arancel de Aduana para 2002 El arancel de aduana vigente para el año corriente es el documento principal que sirve para aplicar y pagar los derechos de aduana por las mercancías importadas a la República Checa. El Gobierno de la República Checa aprobó para el año 2002 el decreto-ley N° 480/2001 del Cód. que entró en vigor el 1 de enero de 2002. A fin de clasificar las mercancías, el Arancel de Aduana usa la Nomenclatura combinada armonizada conforme a la Nomenclatura combinada de la Unión Europea. La misma parte del Sistema armonizado de descripción y marcación numérica de la mercancía. Para el año 2002 la nomenclatura de la mercancía ha acusado cerca de 400 modificaciones fundamentales. Para los nuevos subrenglones ha sido aplicada la tarifa aduanera contractual más baja de los subrenglones eliminados por la unificación. Las modificaciones se refieren a un 50% de los capítulos del Arancel de Aduana. El mayor número de ellas ha sido efectuado en el Capítulo No. 48. En el curso del año 2001 se dirigieron al Ministerio de Industria y Comercio cinco personas jurídicas (entre ellas sólo la solicitud de la Asociación de las Industrias Textil, de la Confección y del Cuero representa decenas de sociedades mercantiles) pidiendo la disminución de las tasas aduaneras de algunos subrenglones del Arancel de Aduana para el año 2002 o la fijación de las cuotas aduaneras. Respecto a las solicitudes presentadas, es posible hacer constar que ningunas tarifas aduaneras contractuales han sido ajustadas. Ha sido abierta una nueva cuota aduanera contractual, en caso de 4 cuotas aduaneras contractuales del año 2001 ha aumentado la cantidad y una cuota aduanera contractual del año 2001 se ha anulado. Las cuotas aduaneras se precisan más en el texto que sigue. En el Arancel de Aduana para el año 2002, igual que en el año 2001, se reducen las tasas aduaneras contractuales al 0% en caso de 12 subrenglones selectos del surtido que comprende aviones civiles y la técnica aeronáutica. Su lista aparece en el Cuadro N° 1. Comparando con el año 2001, en el año 2002 aumenta la cantidad en caso de 2 cuotas aduaneras contractuales vigentes (determinada cantidad de la mercancía, en unidades respectivas (toneladas, hectolitros, etc.) las cuales han sido incluidas en el régimen arancelario con la tasa aduanera más baja) para el hilado de silón, poliamidas y poliéster, y 2 cuotas aduaneras contractuales aplicadas en la importación de vino tinto y blanco. Además, ha sido abierta una nueva cuota aduanera para el subrenglón 5403 3100 - hilos de fibra viscosa hasta el límite de 600 toneladas/0%. Una cuota aduanera del año 2001 para el subrenglón 1703 9000 - melasa de remolacha azucarera ha sido anulada y la cantidad de la cuota aduanera vigente para el subrenglón 1703 1000 - melasa de caña de azúcar ha acusado una disminución. La lista de cuotas aduaneras contractuales de la República Checa se ve publicada en el Cuadro N° 2. El objetivo de las cuotas aduaneras propuestas es reducir los derechos de importación para las cantidades determinadas de mercancías, productos y materias primas importadas que se fabrican en el marco de la Unión Arancelaria entre la Rep. Checa y la Rep. Eslovaca, sin embargo, no alcanzan cubrir por completo el consumo de producción con la cantidad y la calidad pedidas. Antes de determinarse las cuotas aduaneras y su límite, precedieron consultas bilaterales entre la Rep. Checa y la Rep. Eslovaca a fin de evitar la posibilidad de que la importación de una mayor cantidad de artículos, materias primas o productos agrícolas a tasas aduaneras reducidas de terceros países en una de las Repúblicas afectara los intereses en la otra parte contratante. Un vez agotado el volumen contraído de la cuota aduanera, cualquier importación siguiente del surtido en cuestión sería cargada de la tasa aduanera vigente para el año 2002. Las cuotas aduaneras se fijan sea para un subrenglón individual del Arancel de Aduana, o sea de forma global para determinado grupo de artículos (varios subrenglones). Como el agotamiento de la cuota aduanera puede considerarse inclusive la importación de uno de los subrenglones consignados en la respectiva cuota aduanera. El control del cumplimiento de las cuotas aduaneras y la imposición de los derechos conforme a la tasa aduanera empleada en el

marco de la cuota lo ejerce el Sistema electrónico de información de la Administración de Aduanas de la Rep. Checa. El estado actual de utilización de las cuotas aduaneras se puede consultar a diario en las páginas de internet <http://www.cs.mfcr.cz> Para el año 2002 se produjeron cambios en la nómina de los países en desarrollo. Vuelven a incluirse en ella: Argentina, Bahamas, Bahrein, Brasil, Brunei Darussalam, China, Chile, México, Nauru y Emiratos Arabes Unidos. De la nómina se han borrado los siguientes países: República de Corea, Chipre, Malta, Singapur (de común acuerdo con la parte eslovaca). Además, Croacia que ha sido eliminada en virtud del Acuerdo concluido sobre el libre comercio que entra en vigor el 1° de enero de 2002. Las tarifas preferenciales para el año 2002, aplicadas en caso de la mercancía importada de los países en desarrollo no presentan variaciones, en comparación con el año 2001. Para el año 2002, Senegal ha pasado de los países en desarrollo a los menos adelantados (Suplemento N° 4). Por lo tanto, en comparación con el año 2001, el número de países menos adelantados aumenta a 49 y el número de países en desarrollo disminuye a 96. El principio de la tarifa aduanera nula en caso de la importación de la mercancía procedente de los países menos adelantados sigue invariable. Tampoco ha habido cambio en la tarifa aduanera general aplicada a la hora de importar la mercancía de aquellos países a los que la Rep. Checa no ha concedido la cláusula de la nación más favorecida. La indicación de la preferencia "nula" significa el 0% de la tarifa aduanera (se paga sólo el IVA). Pues no se trata de la importación libre de derechos cuando la tasa aduanera es del 0% y el IVA es también 0. La lista de productos farmacéuticos comprende 254 subrenglones con una descripción verbal según la Organización Mundial de la Salud (INN), así como con los códigos CAS RN (Chemical Abstracts Service Registration Number). Forma parte del suplemento también la lista de productos farmacéuticos intermedios, es decir, de los compuestos usados para la fabricación de productos farmacéuticos finales. Otra parte trae la lista de sales, ésteres e hidratos que no se han clasificado entre las partidas correspondientes a la descripción INN. La Lista de productos textiles sin clasificar está determinada conforme al Acuerdo sobre los textiles y la ropa de la Organización Mundial del Comercio (WTO). En caso de 486 productos mencionados en la Lista se pueden aplicar las medidas de protección bajo las condiciones específicas establecidas por la Ley No. 62/2002 del Cód., sobre algunas medidas aplicadas en la exportación o en la importación de productos, sobre los trámites concesionarios y sobre la modificación de algunas leyes. La Dirección General de Aduanas - Ministerio de Hacienda de la Rep. Checa publica anualmente para el uso de los importadores una ayuda instructiva titulada Tarifa integrada checa. Naturalmente, ésta no reemplaza las respectivas leyes, decretos-leyes del Gobierno, ni los convenios internacionales u otras normas operativas, sino que los resume de una manera oportuna y clara. Este documento menciona en cada subrenglón todos los tipos de tasas aduaneras, particularmente las preferenciales, según los países correspondientes, además de las condiciones tributarias y concesionarias y una serie de medidas relacionadas con la importación de la mercancía a la República Checa. Los proyectos de los aranceles de aduana fueron aprobados en la décimo novena sesión del Consejo de la Unión Arancelaria. El Secretariado permanente del Consejo de la Unión Arancelaria que tiene su sede en Bratislava, Eslovaquia, respaldó la coordinación de la preparación de los aranceles de aduana Milan Matouš Depto. de Medidas Extraordinarias de Política Comercial y Antidumping Ministerio de Industria y Comercio de la Rep. Checa (e-mail: [matous@mpo.cz](mailto:matous@mpo.cz) )

**V I A D E M E C U M**  
**ARANCELARIO Y FITOSANITARIO**



# Anexo 16

## DECLARACIÓN MINISTERIAL DE QUITO

Séptima Reunión de Ministros de Comercio del Hemisferio Quito, Ecuador 1 de noviembre de 2002

1. Nosotros, los Ministros Responsables del Comercio en el Hemisferio, en representación de los 34 países que participan en las negociaciones del Área de Libre Comercio de las Américas (ALCA), celebramos nuestra Séptima Reunión Ministerial en Quito, Ecuador, el 1ro. de noviembre de 2002 para examinar los avances de las negociaciones del ALCA con el objetivo de establecer directrices para la próxima etapa de estas negociaciones, a ser concluidas a más tardar en enero de 2005, según lo acordado por nuestros Jefes de Estado y Gobierno en la Tercera Cumbre de las Américas, celebrada en ciudad de Québec, en abril de 2001, y para tratar de lograr su entrada en vigencia lo antes posible, y no más allá de diciembre de 2005, y nos comprometemos a cumplir con estos objetivos.

\*2. Reconocemos la significativa contribución que la integración económica, principalmente a través del ALCA, aportará al logro de los objetivos previstos en el proceso de la Cumbre de las Américas, que incluyen el fortalecimiento de la democracia, la creación de prosperidad y la realización del potencial humano. Reiteramos que la negociación del ALCA tomará en cuenta la amplia agenda social y económica contenida en las Declaraciones y Planes de Acción de Miami, Santiago y ciudad de Québec, con el objeto de contribuir a elevar los niveles de vida, incrementar el empleo, mejorar las condiciones laborales de los pueblos de las Américas, mejorar los niveles de salud y educación y proteger mejor el medio ambiente.

3. Comprobamos con satisfacción que el proceso de formación del ALCA ha avanzado en esta tercera etapa de dieciocho meses, bajo la Presidencia de la República del Ecuador, pese al deterioro de la coyuntura económica mundial y hemisférica y el agravamiento de las tensiones internacionales en los planos político y social que se han verificado en el período más reciente. Constatamos con preocupación esa situación, marcada por la disminución en los flujos de comercio y de inversiones internacionales. Reiteramos nuestro compromiso de evitar, en la medida de lo posible, la adopción de políticas o medidas que puedan afectar negativamente el comercio y la inversión regional. Con la intención de contribuir a la expansión del comercio mundial, reafirmamos nuestro compromiso de que los resultados del ALCA no impondrán barreras adicionales a otros países.

4. Entre los logros de esta tercera etapa de negociaciones queremos destacar el cumplimiento de las tareas necesarias para alcanzar lo dispuesto en la Declaración Ministerial de Buenos Aires, fundamentalmente la elaboración de un segundo borrador de los capítulos consolidados redactados por los Grupos de Negociación y el trabajo preliminar del Comité Técnico de Asuntos Institucionales (CTI) sobre los aspectos generales e institucionales del futuro Acuerdo del ALCA, el inicio de las negociaciones de acceso a los mercados en bienes agrícolas y no agrícolas, servicios, inversión y compras del sector público el 15 de mayo de 2002; la aprobación de los Métodos y Modalidades de negociación que se aplicarán en la siguiente fase del proceso, y el establecimiento del calendario para el intercambio de ofertas de acceso a mercados, comenzando las ofertas iniciales a partir del 15 de diciembre de 2002; la definición de las modalidades sobre la notificación del arancel base, la aprobación de las pautas o lineamientos para el tratamiento de las diferencias en los niveles de desarrollo y tamaño de las economías; y el Programa de Cooperación Hemisférica (PCH) que se adjunta como Anexo III de esta Declaración.

5. Reafirmamos los principios y objetivos que guiaron nuestro trabajo desde la Primera Cumbre de las Américas, en particular, el del consenso, como principio fundamental en la toma de decisiones en el proceso del ALCA y el logro de un acuerdo equilibrado y comprensivo, así como congruente con las reglas y disciplinas de la Organización Mundial del Comercio (OMC). Reafirmamos que el resultado de las negociaciones del ALCA constituirá un compromiso único comprensivo que incorpora los derechos y obligaciones que se acuerden mutuamente para todos los países miembros. Reiteramos que los acuerdos bilaterales y subregionales pueden coexistir con el ALCA, en la medida en que los derechos y obligaciones bajo tales acuerdos no estén cubiertos o excedan los derechos y obligaciones del ALCA. Ratificamos la importancia de realizar avances continuos, equilibrados, y sustanciales en todos los ámbitos sujetos a negociación y también reiteramos la necesidad de que el proceso de negociación se realice de una manera transparente y flexible de forma que todos los países del ALCA consideren los resultados de este proceso de negociación equilibrados. Reiteramos también que los derechos y obligaciones del ALCA deberán ser comunes a todos los países.

6. Reafirmamos nuestro compromiso de

tomar en cuenta, al diseñar el ALCA, las diferencias en los niveles de desarrollo y tamaño de las economías del Hemisferio, para asegurar la plena participación de esas economías en la construcción y los beneficios resultantes del Acuerdo, y la creación de oportunidades para tales países. Por lo tanto, acogemos la incorporación de este compromiso en el documento FTAA.TNC/20/Rev.1 como uno de los principios generales de los métodos y modalidades para las negociaciones en las esferas de acceso a mercados, agricultura, inversión, servicios y compras del sector público.7. Reiteramos que uno de nuestros objetivos generales es el de procurar que nuestras políticas ambientales y de liberalización comercial se apoyen mutuamente, tomando en cuenta los esfuerzos emprendidos por la Organización Mundial del Comercio y otras organizaciones internacionales, y promover el desarrollo sostenible en el Hemisferio. 8. Reconocemos además la importancia de fortalecer en el Hemisferio las acciones nacionales y la cooperación a fin de lograr que los beneficios de la liberalización comercial, la protección del medio ambiente y la salud humana, se apoyen mutuamente.9. También nos proponemos asegurar de conformidad con nuestras respectivas leyes y reglamentos, la observancia y promoción de las normas fundamentales del trabajo internacionalmente reconocidas, renovando nuestro compromiso de respetar la Declaración Relativa a los Principios y Derechos Fundamentales en el Trabajo y su Seguimiento de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) de 1998, reconociendo que dicha Organización es la entidad competente para promover, establecer y ocuparse de esas normas fundamentales del trabajo.10. Destacamos que la Conferencia Interamericana de Ministros del Trabajo (CIMT), actuando en la Declaración y el Plan de Acción de la Cumbre de Québec, estableció en su Conferencia de Ottawa (2001) un Grupo de Trabajo Relativo a las Dimensiones Laborales en el Proceso de la Cumbre de las Américas, para examinar entre otras, las cuestiones de la globalización relacionadas con el empleo y el trabajo, cuyos resultados apreciaríamos conocer.11. Rechazamos el uso de normas medioambientales y laborales con fines proteccionistas. Muchos Ministros reconocieron que las cuestiones medioambientales y laborales no deberían ser invocadas como condicionamientos ni sometidas a disciplinas cuyo incumplimiento esté sujeto a restricciones o sanciones comerciales.12. Consideramos que el establecimiento del ALCA, mediante la expansión de los flujos comerciales, la liberalización del comercio y la inversión en el Hemisferio, contribuirá al crecimiento, generación de empleos, aumento en el nivel de vida, mayores oportunidades y la reducción de la pobreza en el Hemisferio. Para que ello sea posible la conformación del ALCA deberá promover la aplicación de políticas orientadas al desarrollo económico, fomentando la generación de empleo y la operación efectiva del mercado laboral en el Hemisferio.13. También reconocemos la importancia de alentar la promoción de políticas financieras que conduzcan al crecimiento del comercio y la inversión en el Hemisferio, lo cual puede ayudar a abordar el problema de la deuda externa de algunos países en el Hemisferio.14. Reconocemos igualmente el progreso alcanzado en la implementación de las obligaciones asumidas por nuestros gobiernos en el contexto de la Ronda Uruguay de negociaciones comerciales multilaterales, así como las actividades asociadas con el programa de trabajo acordado en la Cuarta Conferencia Ministerial de la Organización Mundial del Comercio, que tuvo lugar en Doha, en noviembre de 2001. Reafirmamos nuestro compromiso de finalizar la negociación de la Agenda de Desarrollo de Doha a más tardar en enero de 2005. En vista de que el ALCA será congruente y tendrá como base la OMC donde sea posibles, nuestras negociaciones deben de tomar nota de los avances que se vayan produciendo en la OMC, que formen parte de la agenda de Doha. En tal sentido, atribuimos la importancia a alcanzar los objetivos de interés particular a los países del ALCA. 15. Ratificamos la importancia de la agricultura para las economías de la región, cuyo tratamiento integral y no discriminatorio en las negociaciones del ALCA contribuirá a generar empleo, reducir la pobreza y favorecer la estabilidad social. Reafirmamos el compromiso hemisférico con la eliminación de los subsidios a las exportaciones que afectan el comercio de productos agrícolas en el Hemisferio y el desarrollo de disciplinas a ser adoptadas para el tratamiento de todas las otras prácticas que distorsionan el comercio de productos agrícolas, incluyendo aquellas que tienen efecto equivalente a los subsidios a las exportaciones agrícolas, y de lograr avances sustantivos en las negociaciones de acceso a mercados. Reconocemos que, en un mercado global, debemos tener resultados significativos en las negociaciones sobre agricultura, tanto en el ALCA como en la OMC. En ese contexto, debemos también tener presente las prácticas de los terceros países que distorsionan el comercio mundial de



productos agrícolas. Asimismo, reconocemos que nuestra respectiva evaluación, por país o grupo de países, de los resultados de las negociaciones de acceso a mercados en agricultura en el ALCA dependerán del progreso que consigamos alcanzar en los otros temas que son parte de la agenda agrícola. A fin de que el Comité de Negociaciones Comerciales (CNC) pueda cumplir con el objetivo de asegurar el avance equilibrado y la conclusión oportuna de las negociaciones, instruimos al Grupo de Negociación sobre Agricultura (GNAG) a intensificar sus trabajos con miras a presentar al CNC, antes de su decimocuarta reunión, un informe sobre los avances registrados en todos los temas bajo consideración del GNAG.<sup>16</sup> Reconociendo la importancia de este tema, reiteramos la instrucción al Grupo de Negociación de Subsidios, Antidumping y Derechos Compensatorios (GNSADC) dada en Buenos Aires en 2001, a intensificar sus esfuerzos para alcanzar un entendimiento común con miras a mejorar, cuando sea posible, las reglas y procedimientos relativos a la operación y aplicación de leyes antidumping y derechos compensatorios.<sup>17</sup> Acogemos con beneplácito las pautas y lineamientos para el tratamiento de las diferencias en los niveles de desarrollo y tamaño de las economías.<sup>2</sup> Instruimos al CNC a que se asegure de que todos los Grupos de Negociación, en particular aquellos que llevan a cabo negociaciones sobre acceso a mercados, plasmen estas pautas en medidas específicas a fin de que queden reflejadas en los resultados de las negociaciones. Asimismo, instruimos al CNC para que con el apoyo del Grupo Consultivo sobre Economías más Pequeñas (GCEMP) y del Comité Tripartito a que informe en nuestra próxima reunión del progreso alcanzado en el tratamiento que se da a las diferencias en los niveles de desarrollo y tamaño de las economías en cada uno de los Grupos de Negociación. 18. Como apoyo al ALCA, aprobamos el Programa de Cooperación Hemisférica como una prioridad de todos nuestros gobiernos. El Programa tiene como objetivo fortalecer las capacidades de aquellos países que buscan asistencia para participar en las negociaciones, implementar sus compromisos comerciales, enfrentar los desafíos de la integración hemisférica y elevar al máximo los beneficios de dicha integración, incluyendo la capacidad productiva y la competitividad en la región. Tomamos nota de que el Programa incluye un mecanismo que ayuda a estos países a desarrollar estrategias nacionales y/o subregionales de capacitación comercial que definen, priorizan y articulan sus necesidades y programas conforme a dichas estrategias, y a identificar fuentes de apoyo financiero y no financiero. Instruimos al CNC para que, con el apoyo del GCEMP, supervise el PCH. Nos comprometemos a concluir las estrategias nacionales y/o subregionales de capacitación comercial y los programas relacionados, a efectos de que se logren avances rápidos y eficaces en el PCH, y a brindar asistencia en la identificación de fuentes de apoyo financiero y no financiero predecibles y multifacéticas para cumplir con los objetivos del PCH. Mientras estas estrategias están siendo preparadas, el PCH va también a responder a las necesidades de asistencia inmediata con el objetivo de reforzar la participación de los países en las negociaciones. Por otra parte, instruimos al CNC, para que con el apoyo del Comité Tripartito, facilite la realización de reuniones del GCEMP en las que se inviten a funcionarios pertinentes en el área de desarrollo y finanzas, instituciones financieras internacionales, organismos internacionales, y entidades privadas interesadas, con el fin de analizar el financiamiento y la implementación del PCH y nos informe en nuestra próxima reunión. Orientaciones para las negociaciones conducentes a la formación del ALCA<sup>19</sup>. Destacamos la importancia de que el CNC haya brindado orientación inicial en cuanto a los métodos y modalidades de negociación, que han permitido iniciar las negociaciones sobre acceso a mercados para los bienes agrícolas y no agrícolas, servicios, inversiones y compras del sector público e instruimos al CNC seguir proporcionando orientación sobre este tema. Observamos el progreso logrado por los distintos Grupos de Negociación y Comités que contribuirán de modo decisivo para completar las negociaciones. Todas las negociaciones deben realizarse de manera transparente para asegurar ventajas mutuas y mayores beneficios para todos los participantes del ALCA. Tomamos nota de la discusión sobre los métodos para otorgar concesiones arancelarias e instruimos al CNC a seguir con sus discusiones sobre principios, incluyendo el de nación más favorecida (NMF) regional, para guiar las negociaciones. Reiteramos que, en el desarrollo de las ofertas, la negociación plasmará las diferencias en el nivel de desarrollo y tamaño de las economías. 20. Instruimos al CNC y a las demás Entidades del ALCA a mantener un ritmo de trabajo acorde con los plazos fijados y tomando en cuenta la capacidad, preocupaciones e intereses de los países participantes incluyendo las diferencias en los niveles de desarrollo y tamaño de las

economías y reiteramos la importancia de asegurar que se logren avances en todos los Grupos de Negociación, de conformidad con los principios generales acordados en nuestra reunión de San José. 21. Para cumplir con los plazos para asegurar la entrada en vigor del Acuerdo del ALCA, los Grupos de Negociación deben definir programas de trabajo que sean compatibles con los calendarios para proceder al intercambio de ofertas iniciales en los plazos establecidos por el CNC, esto es, entre el 15 de diciembre de 2002 y el 15 de febrero de 2003. Alentamos a los Grupos a que presenten ofertas amplias que contribuyan de modo efectivo a la liberalización del comercio hemisférico, teniendo en cuenta el tratamiento de las diferencias en los niveles de desarrollo y tamaño de las economías. Esto facilitará la revisión de ofertas y la remisión de solicitudes para mejorar las ofertas entre el 16 de febrero y el 15 de junio de 2003. De igual forma, recordamos a los países que deben iniciar el proceso para la presentación de las ofertas revisadas, a partir del 15 de julio de 2003 al cual seguirán las negociaciones ulteriores sobre las mejoras. Instruimos al CNC supervisar el proceso de presentación de las ofertas de acceso a mercados en los cinco grupos de negociación que tratan ese tema (GNAM, GNAG, GNSV, GNIN y GNCSP) tomando en cuenta la necesidad de asegurar la confidencialidad de las ofertas reconociendo al mismo tiempo, la naturaleza multilateral y la transparencia del proceso. Instruimos al CNC a examinar el proceso de presentación de ofertas, con el objeto de verificar los progresos en las negociaciones de acceso a mercados y evaluar las ofertas en su conjunto. Asimismo, los Presidentes de estos grupos de negociación deberán presentar al CNC informes periódicos sobre los avances en estas materias.22. Instruimos al CNC, a los Grupos de Negociación y al Comité Técnico de Asuntos Institucionales a que logren el consenso sobre el mayor número posible de temas en cada uno de los borradores de capítulo del Acuerdo del ALCA. Las delegaciones deberían procurar la orientación adecuada de manera continua con el fin de resolver las diferencias de una forma expedita. Instruimos a los Grupos de Negociación y al CTI a que presenten al CNC, antes de su decimocuarta reunión, una versión revisada de los capítulos para su consideración y posterior orientación. También se les instruye a que presenten una nueva versión de los capítulos al CNC, a más tardar ocho semanas antes de nuestra próxima reunión a final de 2003.23. Reafirmamos la función del CNC en su calidad de órgano ejecutivo del proceso de negociación e instruimos intensificar sus esfuerzos por guiar las negociaciones en general. Esta actividad de conducción general del proceso incluye, entre otras actividades: guiar el trabajo de las distintas entidades del ALCA, procurando mantener un avance equilibrado en todas las áreas de negociación, conforme sus objetivos y mandatos; decidir la estructura general del Acuerdo ALCA - aspectos generales e institucionales y cerciorarse que el acuerdo sea internamente consistente -, supervisando las tareas generales del Comité Técnico de Asuntos Institucionales; asegurar la transparencia del proceso negociador; supervisar el trabajo de la Secretaría Administrativa; supervisar el trabajo del Subcomité de Administración y Presupuesto; supervisar las solicitudes hechas al Comité Tripartito, estableciendo prioridades de ser necesario; continuar analizando el tratamiento de las diferencias en el nivel de desarrollo y tamaño de las economías del Hemisferio, asegurando la implementación exitosa del Programa de Cooperación Hemisférica; y facilitando una reunión de las instituciones y organismos de desarrollo y financieros pertinentes para analizar el financiamiento e implementación del PCH.24. Instruimos al CNC a realizar una evaluación del avance de las negociaciones, y formular las orientaciones que estime necesarias para que los Grupos de Negociación cumplan con los objetivos generales y específicos que integran sus respectivos mandatos, con el objeto de buscar el avance y conclusión oportuna de las negociaciones, así como un resultado equilibrado de las mismas. Asimismo, instruimos al CNC que nos presente un informe en nuestra próxima reunión que incluya su visión general de las negociaciones y el cumplimiento de los mandatos dados a los Grupos de Negociación. Para el logro de ese objetivo, instruimos a los Co-presidentes del CNC incorporar estas discusiones como un punto permanente de la agenda del CNC en sus futuras reuniones.25. Reiteramos nuestras instrucciones al CNC para que continúe identificando vínculos entre las entidades del ALCA, especificando los procedimientos apropiados para asegurar su efectiva y oportuna coordinación.26. Instruimos al CNC evaluar, en consulta con los Grupos de Negociación y, de modo permanente, la necesidad de crear nuevos grupos o subgrupos de negociación según sea apropiado, teniendo en cuenta los avances registrados por los grupos existentes.27.

Instruimos al CNC que, hasta la próxima Reunión Ministerial, realice por lo menos 3 reuniones, que se llevarán a cabo en las ciudades de Puerto España, San Salvador y Puebla respectivamente. Rotación de Presidencias y Vicepresidencias<sup>28</sup>. Reconocemos el trabajo de los Presidentes y Vicepresidentes de los diferentes Grupos de Negociación y demás entidades del ALCA en esta etapa de las negociaciones, cuyo aporte ha sido fundamental para el avance del proceso. De conformidad con lo acordado en San José, aprobamos la nueva nómina de Presidentes y Vicepresidentes de las distintas entidades del ALCA para la próxima fase de las negociaciones, la que se acompaña a esta Declaración como Anexo II. En caso de renuncia o ausencia definitiva del Presidente de alguna entidad del ALCA, el Vicepresidente de esa entidad se hará cargo de la Presidencia. Asimismo, los Presidentes en funciones podrán dirigir la entidad de que se trate por un periodo adicional. En nuestra próxima reunión será aprobada una nueva nómina de Presidentes y Vicepresidentes. Transparencia y participación de la sociedad civil <sup>29</sup>. Reafirmamos nuestro compromiso con el principio de transparencia en el proceso del ALCA y reconocemos la necesidad de una mayor y sostenida participación de los distintos sectores de la sociedad civil en la iniciativa hemisférica. <sup>30</sup>. Conforme a nuestro compromiso de transparencia adoptado en las Cumbres de Santiago, y ciudad de Québec, acordamos que el segundo borrador del Acuerdo del ALCA se publique hoy en el sitio electrónico oficial del ALCA en los cuatro idiomas oficiales. <sup>31</sup>. Agradecemos los puntos de vista que los diversos sectores de la sociedad civil nos han proporcionado en el último año y medio y sobre todo en paralelo a las reuniones Viceministeriales de Nicaragua y República Dominicana y en el marco de esta reunión. Apreciamos las recomendaciones del Séptimo Foro Empresarial de las Américas y de los Foros de la Sociedad Civil, organizados mediante una amplia representación de la sociedad civil, con quienes nos reunimos en Quito. Alentamos a que se convoquen eventos similares de manera paralela a las reuniones Ministeriales y Viceministeriales con una amplia representación de la sociedad civil. También recordamos nuestra reunión con la sociedad civil en el marco de la Cumbre de las Américas de Ciudad de Québec. Las opiniones expresadas constituyen una valiosa contribución a las negociaciones e instamos a la sociedad civil a que continúe realizando sus aportes de manera constructiva sobre asuntos relacionados al comercio que sean relevantes para el ALCA. <sup>32</sup>. Asimismo alentamos a que se organicen seminarios regionales y nacionales relacionados con el proceso de conformación del ALCA. Vemos con beneplácito los resultados de diversos seminarios nacionales organizados por los países del ALCA y del seminario regional de América del Norte, celebrado en Mérida, México. Además tomamos en cuenta los foros y seminarios sobre las negociaciones del ALCA que han realizado diversas organizaciones de la sociedad civil en los países de la región y los invitamos a que presenten ante el Comité de Representantes Gubernamentales sobre la Participación de la Sociedad Civil (El Comité) las conclusiones de sus trabajos. <sup>33</sup>. Reiteramos la necesidad de una participación creciente de los distintos sectores de la sociedad civil en la iniciativa hemisférica; de igual forma instruimos al Comité a propiciar un proceso de comunicación, en ambas vías, creciente y sostenido con la sociedad civil para asegurar que ésta tenga una percepción clara del desarrollo del proceso de negociación del ALCA. Asimismo, reiteramos que todas las entidades del ALCA, incluyendo el CNC, emitirán declaraciones públicas al término de cada una de sus reuniones, e instruimos al CNC a que proporcione orientación a las entidades de manera de asegurar un incremento substancial de la calidad de la información suministrada. A tal fin, instruimos al Comité a que continúe sus labores para seguir promoviendo la transparencia e identificar y fomentar el uso de las mejores prácticas en la divulgación y las consultas con la sociedad civil. Asimismo, instruimos al CNC a asegurar la mejora oportuna del sitio oficial del ALCA y la incorporación creciente de información sobre el proceso del ALCA. También instamos a todos los países del Hemisferio a fortalecer y profundizar sus procesos de consulta con la sociedad civil a nivel nacional. <sup>34</sup>. Agradecemos los aportes recibidos con respecto a la tercera invitación pública y permanente, que fueron proporcionados de manera continua a los Grupos de Negociación y a otras entidades de las negociaciones y reiteramos nuestra instrucción al Comité de seguir remitiendo a las entidades del ALCA los aportes presentados por la sociedad civil con referencia a sus respectivas áreas temáticas, así como los relacionados al proceso del ALCA en general.<sup>35</sup>. Consideramos que el Comité constituye un mecanismo importante para cumplir nuestro compromiso con la transparencia e instruimos al Comité a que continúe sus labores. Acogemos el Tercer Informe que presenta un recuento de las actividades de Comité, así como

una gama de aportes recibidos durante esta fase de negociaciones. Instruimos también que el Tercer Informe de las actividades del Comité sea publicado en el sitio electrónico oficial del ALCA. Asimismo, instruimos al Comité para que siga remitiendo los aportes a las entidades del ALCA, así como entregar un nuevo informe para nuestra próxima reunión conteniendo una reseña de sus actividades, así como la gama de puntos de vista de individuos y organizaciones de todo el Hemisferio. Comercio Electrónico<sup>36</sup>. Con gran agradecimiento, acusamos recibo del Tercer Informe del Comité Conjunto de Expertos Gubernamentales y del Sector Privado sobre Comercio Electrónico (el Comité Conjunto) que incluye las recomendaciones sobre cómo expandir y ampliar los beneficios del comercio electrónico para el Hemisferio Occidental. Instruimos que el Tercer Informe del Comité Conjunto sea publicado en el sitio electrónico oficial del ALCA y enviado a los Grupos de Negociación relevante para su consideración. Comité Tripartito<sup>37</sup>. Una vez más, agradecemos el apoyo proporcionado por el Comité Tripartito (Banco Interamericano de Desarrollo, Organización de los Estados Americanos y la Comisión Económica de las Naciones Unidas para América Latina y el Caribe) a las negociaciones del ALCA en general y a cada una de las entidades del ALCA en particular. Reconocemos su aporte técnico, analítico y financiero al proceso de integración hemisférica. Exhortamos al Comité Tripartito continuar apoyando las negociaciones y reiteramos la necesidad de contar con su concurso en la etapa de las negociaciones que comienza a partir de esta fecha. Secretaría Administrativa del ALCA<sup>38</sup>. Agradecemos el valioso y sustancial apoyo brindado por el Gobierno, sector privado y la comunidad de la República de Panamá a la Secretaría Administrativa durante su permanencia en Ciudad de Panamá. Reconocemos el apoyo logístico a las negociaciones provisto por la Secretaría Administrativa. Tomamos nota de los avances realizados en función del traslado de la Secretaría Administrativa a la ciudad de Puebla, México, y apreciamos en alto grado las medidas adoptadas por el Gobierno de México y el Comité Tripartito para cubrir los costos de la transferencia de la Secretaría Administrativa y de su futuro funcionamiento en la ciudad de Puebla durante toda la fase final de las negociaciones. Reconocimiento <sup>39</sup>. Agradecemos a Nicaragua, Venezuela, Panamá y República Dominicana por la organización de las reuniones del CNC y a la República del Ecuador por el ejercicio de la Presidencia del ALCA durante esta tercera etapa de negociaciones y por la organización de esta Séptima Reunión Ministerial. Futuras Reuniones<sup>40</sup>. Convocamos en este último período, que va desde noviembre del año 2002 a enero del año 2005, dos reuniones de Ministros Responsables del Comercio, a saber, en el cuarto trimestre de 2003 en Miami, Estados Unidos, y en 2004, en Brasil. ANEXO II INSTRUCCIONES GENERALES<sup>1</sup>. Instruimos a todos los Grupos de Negociación a considerar cuidadosamente todas las instrucciones generales a los Grupos de Negociación contenidas en el anexo 1 de la Declaración de Buenos Aires y en otras Declaraciones Ministeriales y llevar a cabo diligentemente esas instrucciones y mandatos.<sup>2</sup> Instruimos a todos los Grupos de Negociación a colaborar con el GCEMP en la implementación del Programa de Cooperación Hemisférica (PCH). Instruimos a todos los Grupos de Negociación a incluir en sus informes al Comité de Negociaciones Comerciales (CNC) una sección sobre el tratamiento otorgado al tema de las diferencias en los niveles de desarrollo y tamaño de las economías. También reiteramos a los Presidentes de los Grupos de Negociación del ALCA y de otras entidades, la necesidad de mantener un flujo de información oportuno y adecuado con el Presidente del Grupo Consultivo de Economías más Pequeñas, con miras a facilitar el análisis y seguimiento del avance de las negociaciones, en especial las propuestas sobre el tratamiento de las diferencias en los niveles de desarrollo y tamaño de las economías.<sup>3</sup> Instruimos a los Grupos de Negociación de Acceso a Mercados, Agricultura, Servicios, Inversiones y Compras del Sector Público a llevar a cabo discusiones continuas sobre los métodos y modalidades de negociación con el objeto de facilitar el proceso de presentación de ofertas revisadas y los Presidentes de los Grupos para que mantengan informado al CNC de los resultados de estas discusiones antes de la XIV reunión. <sup>4</sup> Reiteramos a aquellos Grupos de Negociación que elaboran disposiciones especiales sobre solución de controversias, a remitir sus propuestas al Grupo de Negociación de Solución de Controversia (GNSC) a fin que este Grupo examine, en forma coordinada con estos Grupos de Negociación, la compatibilidad de estas disposiciones con las reglas elaboradas en esta materia y remita sus conclusiones para consideración del CNC o del Comité Técnico de Asuntos Institucionales (CTI), según corresponda. <sup>5</sup> Instruimos a los Presidentes de los Grupos de Negociación y otras entidades del ALCA a presentar un

programa de trabajo para el período de negociación, en la primera reunión del grupo respectivo. 6. Instruimos a los Presidentes de los Grupos de Negociación y de otras entidades del ALCA a perfeccionar los informes presentados al CNC, Los informes deberán contener una clara presentación de las divergencias de posición, indicando alternativas cuando sea posible. Dichos informes constituirán un elemento central para permitir que el CNC ejerza su rol como organismo ejecutivo del proceso de negociaciones, el cual incluye, entre otros, guiar el trabajo de las distintas entidades del ALCA, procurando mantener un avance equilibrado en todas las áreas de negociación, conforme sus objetivos y mandatos. GRUPO DE NEGOCIACION DE ACCESO A MERCADOS (GNAM)1. Instruimos al GNAM a desarrollar sus tareas de manera de asegurar un avance en todos los temas bajo su responsabilidad.2. Instruimos al Presidente del GNAM a continuar la colaboración con el Presidente del GNAG. Los resultados de esta colaboración serán reportados al CNC por el Presidente del GNAM en sus futuras reuniones.3. Reiteramos al GNAM la instrucción de completar la Base de Datos Hemisférica y se la mantendrá actualizada. GRUPO DE NEGOCIACION SOBRE AGRICULTURA (GNAG)1. Instruimos al GNAG a desarrollar sus tareas de manera de asegurar un avance en todos los temas bajo su responsabilidad.2. Instruimos al Presidente del GNAG a continuar la colaboración con el Presidente del GNAM. Los resultados de esta colaboración serán reportados al CNC por el Presidente del GNAG en sus futuras reuniones.3. Instruimos al GNAG a continuar el proceso de notificación y contra-notificación de medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF). Un informe sobre el avance de este procedimiento deberá ser presentado por el Presidente del GNAG al CNC.4. Instruimos al GNAG a avanzar en la formulación de un texto sobre medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) en el ALCA, para facilitar la plena implementación del Acuerdo MSF de la OMC en el Hemisferio y al Presidente para que presente un informe al CNC sobre el estado de avance.5. Reiteramos al GNAG la instrucción de completar la Base de Datos Hemisférica y se la mantendrá actualizada. COMITÉ CONJUNTO DE EXPERTOS GUBERNAMENTALES Y DEL SECTOR PRIVADO SOBRE COMERCIO ELECTRÓNICO (ECOM)1. Hemos decidido suspender temporalmente las actividades del Comité Conjunto de Expertos Gubernamentales y del Sector Privado sobre Comercio Electrónico y autorizamos al CNC a reactivarlo cuando y como el CNC lo considere necesario.

#### ANEXO II LISTA DE PRESIDENTES Y VICEPRESIDENTES DE LOS GRUPOS DE NEGOCIACIÓN, COMITES Y GRUPO CONSULTIVO DEL ALCA GRUPOS DE NEGOCIACIÓN DEL ALCA PRESIDENTE VICEPRESIDENTE

- GRUPO DE NEGOCIACIÓN SOBRE ACCESO A MERCADOS COLOMBIA
- REPÚBLICA DOMINICANA
- GRUPO DE NEGOCIACIÓN SOBRE AGRICULTURA URUGUAY MEXICO
- GRUPO DE NEGOCIACIÓN SOBRE COMPRAS DEL SECTOR PUBLICO COSTA RICA
- PARAGUAY
- GRUPO DE NEGOCIACIÓN SOBRE INVERSIÓN PANAMÁ NICARAGUA
- GRUPO DE NEGOCIACIÓN SOBRE POLÍTICA DE COMPETENCIA PERÚ CARICOM
- GRUPO DE NEGOCIACIÓN SOBRE DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL
- REPÚBLICA DOMINICANA VENEZUELA
- GRUPO DE NEGOCIACIÓN SOBRE SERVICIOS CARICOM ECUADOR
- GRUPO DE NEGOCIACIÓN SOBRE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CANADÁ
- CHILE
- GRUPO DE NEGOCIACIÓN SOBRE SUBSIDIOS, ANTIDUMPING Y DERECHOS COMPENSATORIOS ARGENTINA CANADÁ
- OTRAS ENTIDADES DEL ALCA PRESIDENTE VICEPRESIDENTE
- GRUPO CONSULTIVO SOBRE ECONOMÍAS MÁS PEQUEÑAS ECUADOR
- CARICOM
- COMITÉ DE REPRESENTANTES GUBERNAMENTALES SOBRE LA PARTICIPACIÓN DE LA SOCIEDAD CIVIL BOLIVIA PERÚ
- COMITÉ TÉCNICO DE ASUNTOS INSTITUCIONALES CHILE MÉXICO

ANEXO III PROGRAMA DE COOPERACION HEMISFERICA (PCH) Reconociendo las amplias diferencias en los niveles de desarrollo y tamaño de las economías de los países que participan en las negociaciones del ALCA, los Ministros Responsables de Comercio, en su reunión de Buenos Aires, reafirmaron su compromiso para crear oportunidades para la plena participación

de las economías mas pequeñas y aumentar su nivel de desarrollo. Asimismo, destacaron la importancia que tiene la cooperación para permitir el fortalecimiento de la capacidad productiva y de la competitividad de los países con diferentes niveles de desarrollo y tamaño de las economías, y especialmente las economías mas pequeñas y reiteraron la necesidad de contar con asistencia técnica, así como con disposiciones especiales, para atender estas situaciones. En esa ocasión, los Ministros consideraron que la Tercera Cumbre de las Américas constituía una oportunidad para seguir profundizando los Planes de Acción aprobados en Cumbres anteriores, a fin de fortalecer programas de cooperación hemisférica que permitan apoyar los esfuerzos de cada país en aspectos relevantes para su participación efectiva en las negociaciones y beneficios del ALCA. Por otra parte, los Ministros instruyeron al Comité de Negociaciones Comerciales que, con el apoyo del Grupo Consultivo sobre Economías más Pequeñas y del Comité Tripartito, formule pautas o lineamientos sobre la forma de aplicación del tratamiento de las diferencias en los niveles de desarrollo y tamaño de las economías. Cumpliendo este mandato, en la IX Reunión del Comité de Negociaciones Comerciales, efectuada en Nicaragua, en septiembre de 2001, el CNC aprobó dichas pautas o lineamientos. Como medidas de respaldo complementarias a tales pautas, este Comité instruyó al Grupo Consultivo sobre Economías más Pequeñas que, con el apoyo técnico del Comité Tripartito, y sobre la base de contribuciones de los Grupos de Negociación, formule una propuesta sobre un Programa de Cooperación Hemisférica.

**PRINCIPIOS-** Se inscribirá dentro del contexto del proceso de Cumbres de las Américas, que tiene objetivos más amplios y que se vinculan con el fortalecimiento de la democracia, la creación de una mayor prosperidad, la justicia social y el aprovechamiento del potencial humano. Este Programa debe reconocer que el fortalecimiento del ambiente socioeconómico que busca el proceso de las Cumbres está íntimamente relacionado con el éxito del ALCA.- El Programa de Cooperación Hemisférica será un componente central de apoyo para el ALCA.- Debería ser acorde con los objetivos y estrategias nacionales de desarrollo y formar parte de la agenda para el crecimiento económico y desarrollo y la reducción de la pobreza.- Responderá de manera eficaz a los requerimientos y los desafíos al desarrollo que surjan de la liberalización comercial en general y de la implementación del ALCA en particular.- Involucrará tanto al sector privado como a otros sectores de la sociedad civil en la identificación de propuestas y la ejecución de programas.- Permitirá a los países, especialmente a las economías más pequeñas, participar de una manera beneficiosa y equitativa en el ALCA.

**OBJETIVOS-** Fortalecer la capacidad de los países para implementar y participar plenamente en el ALCA, con el fin de contribuir al crecimiento con equidad y al desarrollo económico incluyente.- Asistir a los países para afrontar y superar eficazmente los desafíos y aprovechar al máximo los beneficios asociados a la liberalización comercial del ALCA.- Promover una mayor interrelación entre los objetivos y requisitos del desarrollo con los de la apertura comercial.- Complementar los programas multilaterales, subregionales y nacionales, vigentes y futuros, con el fin de:- Fortalecer la capacidad productiva y promover la competitividad de las economías;- Impulsar el desarrollo de la capacidad de innovación y la transferencia de tecnologías apropiadas;- Mejorar los mecanismos para responder a los "shocks" económicos. - Acrecentar el fortalecimiento institucional y el desarrollo de capacidades para la formulación de políticas, el desarrollo de estrategias de negociación y la implementación del ALCA.- Acrecentar la coordinación entre los donantes y entre los donantes y receptores con el fin de maximizar la cooperación y asistencia técnica.

**CARACTERÍSTICAS-** Contendrá planes o subprogramas, objetivos y metas, que reflejen las prioridades identificadas por los países para el corto, mediano y largo plazo.- Tendrá un carácter dinámico que le permitirá responder a las necesidades cambiantes de los países.- Consignará actividades que atiendan necesidades concretas.- Incluirá mecanismos de seguimiento y evaluación.- Podrá ejecutarse a través de programas y acciones de alcance regional, subregional o por países y grupos de países.- El contenido temático deberá reflejar los asuntos abordados por el Acuerdo ALCA, tanto en su etapa de negociación como de implementación.- Deberá tener mecanismos de coordinación y comunicación entre los gobiernos del ALCA, donantes y beneficiarios del Programa de Cooperación Hemisférica.- Deberá promover una utilización más eficiente de la Base de Datos de Asistencia Técnica existente, mediante su actualización y divulgación, entre otros mecanismos.

**MODALIDADES-** El Programa de Cooperación Hemisférica comprenderá, entre otras, las siguientes modalidades:- Establecimiento de un mecanismo para recibir, divulgar, evaluar y considerar el posible

financiamiento de perfiles de proyectos específicos presentados por Grupos de Negociación, países y grupos de países. - Establecimiento de un mecanismo para permitir que los países definan, prioricen, y articulen las necesidades relacionadas con el fortalecimiento de la capacidad orientada a la: i) preparación para las negociaciones: ii) instrumentación de los compromisos comerciales y iii) adaptación a la integración.- Interacción entre países que busquen asistencia para mejorar sus capacidades en materia de comercio y aquellos países e instituciones que están en posibilidad de brindar asistencia, a través, por ejemplo, de ruedas de encuentros concentradas en áreas de necesidades específicas, incluyendo la preparación de estudios sobre escenarios fiscales, impacto socio-económico y análisis de la competitividad. Se utilizará, entre otras, la información sobre las necesidades identificadas en la Base de Datos y los perfiles de proyectos como insumos para facilitar el intercambio entre donantes y países. - Formas adicionales de asistencia técnica, a ser determinadas.- Asistencia financiera.- Cooperación institucional que complemente la programación multilateral y bilateral, actual y futura.- Experiencia y transferencia de conocimientos relacionados con los temas del ALCA mediante talleres, pasantías y otros mecanismos. Se pueden desarrollar modalidades adicionales de conformidad con la evolución del proceso del ALCA y el Programa de Cooperación Hemisférica.

**ORIENTACIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN** Los países participantes del ALCA que soliciten asistencia a través del PCH desarrollarán estrategias nacionales o regionales que definan, establezcan prioridades y articulen sus necesidades relacionadas con el fortalecimiento de la capacidad con vistas a la: i) preparación para las negociaciones, ii) implementación de los compromisos comerciales, y iii) adaptación a la integración. Las categorías antes mencionadas deberían abordarse simultáneamente, tomando en cuenta las necesidades cambiantes en el tiempo. Con el objeto de facilitar la coordinación y compartir experiencias, las estrategias deberían seguir un formato común que será desarrollado por el Grupo Consultivo sobre Economías más Pequeñas con el apoyo del Comité Tripartito. El Comité Tripartito y otros donantes asistirán a los países que así lo soliciten en el desarrollo oportuno de las estrategias nacionales o regionales. Mientras se preparen estas estrategias, el PCH responderá igualmente a las necesidades inmediatas de asistencia a fin de fortalecer la participación de los países en las negociaciones. Sin perjuicio de nuevas inclusiones, el Apéndice que se acompaña resume las solicitudes presentadas a la fecha, muchas de las cuales tienen aplicaciones a más de un país. Este documento, y sus revisiones, podrán utilizarse para seleccionar aquellos proyectos que requieran asistencia técnica inmediata e implementación por un país o grupo de países, con el objetivo de fortalecer su participación en las negociaciones.

**ADMINISTRACIÓN** El GCEMP asegurará la ejecución efectiva y transparente del PCH y supervisará y evaluará su avance. Bajo esta gerencia global, el Comité Tripartito coordinará las actividades abajo indicadas y presentará informes de avances de manera periódica al GCEMP. Con el apoyo del Comité Tripartito, cada país o grupo de países suministrarán en su debida oportunidad informes al GCEMP sobre los logros alcanzados. Para asegurar el avance en la implementación del PCH, un proceso de gestión transparente podría incluir:

1. Sesiones sobre las lecciones aprendidas de las experiencias previas de países y del Comité Tripartito en la preparación para la participación en las negociaciones, implementación de los compromisos comerciales y ajuste a la integración y programas de asistencia técnica y financiera. Otros organismos pueden ser invitados a participar.
2. Rondas de encuentros entre donantes y beneficiarios, incluyendo la identificación temprana de las necesidades de financiamiento.
3. La participación efectiva en estas deliberaciones de los representantes de las partes interesadas.

**FINANCIAMIENTO** Los países del ALCA reconocen que el desarrollo y ejecución exitosos de un Programa de Cooperación Hemisférica precisarán el respaldo financiero para que las actividades del PCH complementen los recursos de los países beneficiarios. Este tema requerirá coordinación y consultas dentro de los gobiernos del ALCA, así como entre los gobiernos y las instituciones financieras multilaterales y regionales. Este respaldo, financiero y no financiero, debería ser seguro, previsible y multifacético. Las fuentes de respaldo, financieras y no financieras, para el PCH podrían incluir, entre otras, las siguientes:

- Países participantes del proceso ALCA y sus agencias de cooperación,
- Instituciones académicas,
- Entidades del sector privado,
- Fundaciones y otras organizaciones similares y
- Organismos regionales y multilaterales de financiamiento y desarrollo.

\* Venezuela reitera su reserva expresada en la Declaración de ciudad de Québec en cuanto a la entrada en vigor del ALCA en el 2005.<sup>1</sup> De acuerdo con el

documento de confidencialidad anulada FTAA.TNC/20/Rev.1 que puede ser consultado en el sitio electrónico oficial del ALCA: <http://www.ftaa-alca.org/tn20r1s.doc2> De acuerdo con el documento de confidencialidad anulada FTAA.TNC/18 que puede ser consultado en el sitio electrónico oficial del ALCA: <http://www.ftaa-alca.org/dtn18s.doc>.