

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA

FRUTICULTURA

Reglamentación del Decreto–Ley N° 9244/63 en lo referente a frutas frescas no cítricas.

RESOLUCION 554

Bs.As. 26/10/83

[Ver Antecedentes Normativos](#)

VISTO el expediente N° 132/81, lo informado por la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, atento a lo propuesto por la Comisión Nacional de Fruticultura y,

CONSIDERANDO:

Que oportunamente esta Secretaría reglamentó el Decreto–Ley N° 9244 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° 9244/63, cabe proceder en tal sentido.

Por ello,

El Secretario de Agricultura y Ganadería

Resuelve:

Artículo 1º – Apruébase como reglamentación del Decreto–Ley 9244/63 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.

Art. 2º – Deróganse las Resoluciones SEAG números: 855, 1.716, 346, 615, 1.461, 100, 1.484, 833, 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.

(Artículo sustituido por art. 2º de la [Resolución N° 276/1988](#) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca B.O. 27/4/1988. Vigencia: entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial).

Art. 3º – (Artículo derogado por art. 1º de la [Resolución N° 276/1988](#) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca B.O. 27/4/1988. Vigencia: entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial).

Art. 4º – Esta resolución entrará en vigencia a los treinta (30) días de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 5º – Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. Santirso.

REGLAMENTACION DE FRUTAS FRESCAS

INDICE

Capitulo		Pág.
I	De las inscripciones	3
II	De la cosecha	3
III	De la fruta	4
IV	De los locales de empaque	6
V	De la selección y empaque	9
VI	De la identificación de la mercadería	12
VII	Del transporte, enfriamiento, frigoríficos y cuarentena	20
VIII	De la fruta de "Rancho", encomiendas postales internacionales y equipajes de pasajeros	23
IX	De las inspecciones y otorgamiento del Certificado Fitosanitario	23
X	Del Certificado Comercial	26

XI	De los rechazos	27
XII	Del Tribunal Técnico de Apelación	29
XIII	De las infracciones	30
XIV	Ananá	33
XV	Banana	35
XVI	Cereza	39
XVII	Ciruela	44
XVIII	Chirimoya	50
XIV	Damasco	52
XX	Durazno	57
XXI	Frutilla	64
XXII	Granada	68
XXIII	Guayaba	71
XXIV	Guinda	73
XXV	Higo	77
XXVI	Kaki	80
XXVII	Mamón	83
XXVIII	Mango	86
XXIX	Manzana	88

XXX	Melón	97
XXXI	Membrillo	100
XXXII	Oliva	105
XXXIII	Palta	106
XXXIV	Pera	110
XXXV	Sandía	118
XXXVI	Uva de mesa	121
XXXVII	De los envases: a) Disposiciones generales b) Envases reglamentados	128
XXXVIII	Aclaración de términos: a) De calidad b) De defectos c) Otros	139
XXXIX	De los organismos de aplicación e interpretación y sus facultades: a) Organismos y agente de aplicación b) Facultades ordinarias c) Facultades extraordinarias	144

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 Secretaría de Agricultura y Ganadería.

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 aprobado (madurez comercial). A tal fin, el Departamento de Frutas y Hortalizas, dependiente del Servicio Nacional de Fiscalización del Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola, 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 aquélla no sufra deterioros. Su manipuleo y transporte, desde la plantación al lugar de empaque, deberá efectuarse de manera tal que esté protegida de los agentes ambientales, mediante el uso de elementos apropiados.

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

5º – Tampoco podrá efectuarse la cosecha cuando la fruta haya sido objeto de tratamientos con productos fitosanitarios que tengan acción residual, debiéndose observar las tolerancias que por presencia de residuos determine la Secretaría de Agricultura y Ganadería. 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 Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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 guía de libre tránsito, 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 Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas). El o los talonarios a utilizar por los productores, deberán ser presentados por las firmas empacadoras para su oficialización, ante la oficina de la Secretaría de Agricultura y Ganadería que otorgó el número de habilitación del local o establecimiento de empaque.

Al extender la Guía de libre tránsito el productor entregará al transportista el original y el duplicado, para que éste a su vez los entregue al empacador. El duplicado será presentado o remitido por este último a la oficina mencionada dentro de los primeros siete (7) días del mes siguiente al de la fecha en que aquélla se extendió. El original quedará en poder del empacador, a disposición del Servicio de Inspección, cuando éste lo requiera y el triplicado será retenido por el productor.

La guía de libre tránsito también será extendida por el productor o empacador cuando la fruta 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 Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola. El uso del producto o productos empleados en él o los procesos arriba indicados, como así también las tolerancias que se permitan para los mismos, deberán ser expresamente autorizados por el Ministerio de Salud Pública y Medio Ambiente.

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

CAPITULO IV

DE LOS LOCALES DE EMPAQUE

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

Tal solicitud deberá efectuarse, por lo menos, cuarenta y ocho (48) 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 empacador en el Registro que a tal efecto lleva la Secretaría de Agricultura y Ganadería.
- b) Constancia que atestigüe la condición de propietario o arrendatario del local o galpón de empaque.
- c) Dos (2) ejemplares de cada uno de los rótulos, tarjetas, etiquetas o marbetes que utilizarán en los envases destinados a la exportación y para el mercado interno.
- d) Presentar para su oficialización, para cada local o lugar de empaque, un libro en el que se dejará constancia en cada visita que se realice, de las observaciones que efectúen los funcionarios o inspectores acreditados para las tareas de inspección (apartado 326). Dicho libro compuesto por hojas en duplicado y numeradas, se encontrará en el lugar o local de empaque y deberá ser entregado a los funcionarios o inspectores citados, toda vez que sea requerido y la firma empacadora será responsable de su custodia. El duplicado, será retirado por el funcionario actuante y archivado en la Delegación Agrícola habilitante del local de empaque.

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

12. – La fruta para exportación se empaquetará 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 hechos de paja, totora, etcétera).

Los locales de empaque que procesen manzanas y peras con destino al mercado externo deberán contar con máquina limpiadora. El Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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 Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, 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 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.

EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA a través de la Dirección de Calidad Agroalimentaria, dependiente de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria, cuando las exigencias del mercado así lo impongan, determinará las condiciones a que deberán ajustarse los lugares de empaque, en donde se acondicionen frutas para el mercado interno, sin las cuales no podrá solicitarse su habilitación, contemplando la inclusión de los pequeños productores, a través de un régimen específico para los mismos. *(Apartado 13 sustituido por art. 1° de la [Resolución N° 44/2010](#) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 1/2/2010. Vigencia: a partir de su publicación en el Boletín Oficial)*

14. – Serán obligaciones de las firmas emparadoras mantener los lugares o locales de empaque en las condiciones con que fueron habilitados, y serán responsables del fiel cumplimiento de las normas referente 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 Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, habilitante del local de empaque, para su contralor.

Por su parte el destinatario identificará debidamente las partidas para facilitar su fiscalización debiendo además cumplir con lo establecido en el apartado 6º. Queda terminantemente prohibido concentrar en un local o lugar de empaque descartes provenientes de otro local o lugar de empaque. La comprobación del ingreso de tales partidas sin cumplir con los requisitos más arriba citados, serán motivo de la aplicación del procedimiento indicado en el apartado 64 y las sanciones establecidas en el artículo 6º del Decreto–Ley 9244/63.

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 Secretaría de Agricultura y Ganadería, determinará dentro de la escala de selección mencionada y con la debida antelación a la cosecha, cuáles grados y tamaños de las distintas especies y variedades no estarán autorizadas a exportarse.

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

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

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

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

18. – La fruta podrá ser o no envuelta con papel sulfito aceitado o similares. En el caso de envolver frutas para la exportación, el papel utilizado deberá llevar impresa la expresión "Industria Argentina" o "Producción Argentina", en letras no inferiores a cuatro milímetros (4 mm) de altura.

Tanto el papel sulfito aceitado o similares de envoltura individual como el extracrepé 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 Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas) a dictar la norma referente a las especificaciones técnicas que deberán cumplir el papel sulfito y extracrepé 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 13 (estándar) no deberá exceder de: Tamaños sesenta (60) al ciento veinte (120) inclusive: Sesenta milímetros (60 mm); tamaños ciento treinta y cinco (135) al ciento noventa y cinco (195) inclusive: Cuarenta milímetros (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 éstas deberán empacarse obligatoriamente en envases perdidos o descartables.

CAPITULO VI

DE LA IDENTIFICACION DE LA MERCADERIA

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

I – Para el mercado exterior

a) Rótulos:

En un cabezal del envase se imprimirá o fijará un rótulo de tamaño suficiente como para cubrir como mínimo el setenta y cinco por ciento (75 %) de la superficie de aquel, 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 1º).
4. Marca comercial, propia o no, de la firma responsable.
5. Industria Argentina o Producción Argentina, con letras no inferiores a cuatro milímetros (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 milímetros (2 mm).

Para todas las especies, será obligatorio, para identificar los grados de selección en los envases reglamentarios para la exportación, la utilización de rótulos en los cuales predomine y se destaque un color de fondo de acuerdo con el siguiente detalle: Grado superior, azul; grado elegido, verde; grado comercial, rojo.

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

(Nota infoleg: por art. 1º de la [Resolución N° 43/1986](#) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca B.O. 19/2/1986 se deja sin efecto la obligatoriedad del uso del color de fondo en rótulos, identificadorio del grado de selección de partidas de frutas frescas que establece el presente Apartado I) -a).)

b) Leyendas:

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

En el caso de estamparse las leyendas sobre el rótulo, éste deberá presentar una franja blanca de un ancho no menor de veinte milímetros (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 "Producción Argentina" o "Industria Argentina" en letras cuya altura no será menor de diez milímetros (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 milímetros (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 Pública y Medio Ambiente.

La altura de las letras de todas las leyendas, salvo las expresamente indicadas no deberá ser menor de ocho milímetros (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 milímetros (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 9244/63 – 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 empaquadores, 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 milímetros (60 mm) de ancho y ciento veinte milímetros (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, con letras no inferiores a cuatro milímetros (4 mm).

Para todas las especies, en el caso de que se utilicen envases reglamentados para la exportación, será obligatorio para identificar los grados de selección, la utilización de rótulos en los cuales predomine y se destaque un color de fondo de acuerdo con el siguiente detalle: Grado superior, azul; grado elegido, verde; grado comercial, rojo; grado común, negro y grado económico, amarillo.

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

(Nota Infoleg: por art. 1º de la

<http://infoleg.mecon.gov.ar/infolegInternet/verNorma.do?id=143757>Resolución N° 43/1986 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca B.O. 19/2/1986 se deja 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 presente Apartado II) -a).)

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 Pública 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 "Producción 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 "Producción Argentina".

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

- a) Carpocapsa, hasta el tres por ciento (3 %) de unidades que presenten lesiones.
- b) Cochinillas, hasta el ocho por ciento (8 %) de unidades con signos de ataque y dos por ciento (2 %) de presencia del parásito.
- c) Pulgón lanígero, hasta el tres por ciento (3 %) de unidades con signos de ataque.
- d) Acaros, hasta el cinco por ciento (5 %) de unidades atacadas.
- e) Sarna, hasta el tres por ciento (3 %) de unidades con lesiones.

La tolerancia máxima para el total de plagas o enfermedades no debe exceder del ocho por ciento (8 %).

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

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

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

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

(Nota Infoleg: por art. 2º de la

<http://infoleg.mecon.gov.ar/infolegInternet/verNorma.do?id=143757> Resolución N° 43/1986 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca B.O. 19/2/1986 se deja sin efecto el requisito respecto al color de 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).

26. – Solamente bajo circunstancias muy especiales y previa verificación y autorización de las delegaciones agrícolas de la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, se permitirán envases con rótulos superpuestos. Asimismo la Delegación Agrícola actuante, comunicará inmediatamente las autorizaciones concedidas, al Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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 Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola, efectuándola bajo el control del Servicio de Inspección.

28. – Las firmas empacadoras de fruta para exportación confeccionarán mensualmente, para cada especie y local o lugar de empaque habilitado, con carácter de declaración jurada y por triplicado, una planilla de acuerdo con el modelo que entregará el Departamento de Frutas y Hortalizas,

dependiente del Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola, 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 empacadoras que acondicionen frutas exclusivamente para el mercado interno, deberán confeccionar, por cada especie y local o lugar de empaque habilitado y por triplicado, una planilla mensual, en la que se consignarán las tareas de empaque realizadas en el mes, de acuerdo con las especificaciones que se establecen en el facsímil que entregará el Departamento de Frutas y Hortalizas, dependiente del Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola.

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 Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), podrá exceptuar el cumplimiento de dicho requisito, cuando las frutas se destinen a puertos para los cuales no se disponga de un servicio regular de transporte en cámaras frigoríficas, y siempre que no desmejore su calidad.

33. – Toda la fruta fresca que se transporte en cámaras frigoríficas a puertos extranjeros deberá ser preenfriada en las zonas de producción. Exceptúanse de esta obligatoriedad las partidas procedentes de zonas en que no existen cámaras frigoríficas, como también aquella 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 Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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 efectúa 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 inscritos en el registro respectivo (apartado 1º), deberán facilitar al personal del Servicio de Inspección, el acceso a sus cámaras, el control de las existencias de frutas depositadas y prestar toda otra colaboración que se recabe.

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

Tal información se consignará en planillas declaratorias, cuyo modelo lo entregará al Departamento de Frutas y Hortalizas y será suministrada a este organismo antes del día seis (6) del mes siguiente del que se consignan las existencias, ya sea directamente o por envío postal certificado.

CAPITULO VII

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

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

41. – Siempre que conduzcan pasajeros, la provisión de rancho, que en los puertos habilitados embarquen los vapores con destino a países de ultramar y las embarcaciones de cabotaje que se dirijan a países vecinos, estará sujeta a la inspección sanitaria. La fruta deberá reunir las condiciones contempladas en los distintos grados de selección, identificándose los envases que la contenga, con la expresión rancho en caracteres no inferiores a veinte milímetros (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 (1500) 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 res. 70 del 23 de febrero de 1982, reglamentaria del decreto 2712 del 23 de octubre de 1979.

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

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

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

46. – Toda partida de fruta fresca que se presente a inspección en los lugares de embarque, deberá ir acompañada por un formulario denominado Remito de Embarque, que será confeccionado en el lugar de embarque, o bien, en el frigorífico donde se encuentra depositada, de acuerdo con un facsímil que proporcionará el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas) en el que se especificará la cantidad de envases por: Especie, variedad, procedencia, marca, grado de selección, sello-clave, modalidad de empaque y tipo de envase. El remito de embarque será entregado por el despachante de aduana o por el exportador o bien, por la persona encargada del embarque, en original y duplicado al inspector actuante. Inmediatamente de embarcada la mercadería, el duplicado debidamente firmado por el inspector, en prueba de conformidad del embarque, será devuelto a la persona que lo entregó; el original será retenido por el Servicio

Nacional de Sanidad Vegetal (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales). En ningún caso serán inspeccionadas las partidas que no estén documentadas por el remito de embarque.

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

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

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

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

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

49. – Inspeccionada la fruta y dada su conformidad para su embarque, como así también, habiendo cumplido el exportador con los demás requisitos, el Servicio Nacional de Sanidad Vegetal (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales) otorgará el correspondiente certificado fitosanitario, conforme a las normas establecidas por la Convención Internacional de Roma de 1951. En el caso en que no se hubiere concretado la exportación de la fruta, las solicitudes de inspección no podrán trasladarse para amparar otros embarques, correspondiendo en consecuencia su anulación.

50. – El Servicio Nacional de Sanidad Vegetal (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales) al extender el certificado fitosanitario a que hace referencia el apartado 49, consignará el o los grados de selección que componen la partida, sin especificar la cantidad de envases de cada una de ellos.

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

CAPITULO X

DEL CERTIFICADO COMERCIAL

51. – La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (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 Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, por intermedio del Departamento de Frutas y Hortalizas. La cantidad de envases de cada especie y variedad por grado de selección y tamaño, se harán constar en el mencionado certificado bajo la exclusiva responsabilidad del solicitante.

CAPITULO XI

DE LOS RECHAZOS

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

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

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

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

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

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

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

a) Cuando el rechazo corresponda a una partida empacada e identificada para la exportación, se la descalificará a los grados común o económico, 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 milímetros (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 milímetros (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 Técnico de Apelación, en caso de solicitarse la actuación del mismo.

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

El Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales, dependiente del Servicio Nacional de Sanidad Vegetal, podrá autorizar la presentación a inspección de una misma partida (apartado 48) que haya sido depositada en un frigorífico o cámara distinta de aquel 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 la misma partida que fuera depositada en forma fraccionada en más de un frigorífico o cámara y atribuirle la madurez a un inadecuado suministro de frío.

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

58. – El Servicio Nacional de Sanidad Vegetal (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales) registrará los rechazos de las partidas de frutas que tengan lugar en puertos o lugares de embarque, y el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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 Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas) o a las delegaciones agrícolas del interior del país, dependientes de la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, según corresponda, a fin de que constituya un Tribunal Técnico de Apelación.

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

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

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

61. – El Tribunal Técnico de Apelación se constituirá dentro de las veinticuatro (24) horas de solicitada su intervención.

62. – El Tribunal Técnico de Apelación asentará sus resoluciones en actas que se registrarán en libros habilitados al efecto, que quedarán en custodia en el respectivo organismo interviniente.

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

CAPITULO XIII

DE LAS INFRACCIONES

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

64. – Cuando lo que motiva la infracción, es una partida de fruta, se redactará un acta de infracción e intervención de la misma, consignando la siguiente información: Lugar, fecha, y hora de intervención; nombre, 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 Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas) para su diligenciamiento.

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

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

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

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

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

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

68. – Los productores, empacadores, exportadores, despachantes de aduana, empresas de estibaje, establecimientos frigoríficos, transportistas, locatarios de mercados, y cualquier otra persona o entidad relacionada con la actividad comercializadora de frutas frescas para la exportación o para el mercado interno que por cualquier razón se nieguen u opongan de hecho a facilitar o permitir la realización de las inspecciones dispuestas por el Servicio Nacional de Sanidad Vegetal (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales y Departamento de Fiscalización Fitosanitaria) o por el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas) como aquellos que infrinjan las disposiciones de la presente reglamentación, serán sancionados conforme a lo dispuesto por el artículo 6º del Decreto–Ley 9244/63.

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, emparador, tenedor, etc., que de una manera u otra estén vinculados a la mercadería en infracción.

CAPITULO XIV

ANANA (ANANAS COMOSUS)

71. – Envases: Se utilizarán para esta especie los envases 25, 26 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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 ananás 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 ananás 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 ananás 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 ananás con lesiones de distinto origen y/o sin corona y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del cinco por ciento (5 %) de unidades.

B) Elegido

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de 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 ananás 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) Común

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) 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 quince por ciento (15 %) de la superficie total de los mismos.

b) Hasta un máximo del quince por ciento (15 %) de ananás con lesiones de distinto origen y/o sin corona y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto, del veinte por ciento (20 %) de unidades.

77. – En los grados de exportación no se admitirá ninguna tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas. En el grado exclusivamente de mercado interno no se permitirá más del tres por ciento (3 %) de frutas con principio de podredumbre o putrefactas.

Los ananás 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 Común: 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 27 y 28, cuyos contenidos netos serán de veinte (20) kilogramos, con una tolerancia de dos por ciento (2 %) en menos y diez por ciento (10 %) en más, y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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 Común (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 milímetros (180 mm). Medianas: con una longitud de ciento ochenta milímetros (180 mm) a ciento cincuenta milímetros (150 mm). Chicas: De ciento cuarenta y nueve milímetros (149 mm) a ciento treinta milímetros (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 Común). Se considerarán bananas delgadas, medianas, y llenas o redondas, aquéllas cuyo diámetro mayor no sea inferior a veinticinco milímetros (25 mm), treinta milímetros (30 mm) y treinta y cinco milímetros (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 Pública y Medio Ambiente, comunicándose lo respectivo al Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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 distintos 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) Común

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 quince por ciento (15 %) en peso de bananas con lesiones de distinto origen y/o enfermedades y/o heridas cicatrizadas y/o rozaduras y/o machucadas. Las heridas no podrán exceder del ocho por ciento (8 %) de la superficie total de cada fruta.

c) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) en peso de bananas que difieran del tamaño especificado.

d) Hasta un máximo del cinco por ciento (5 %) en peso de bananas sueltas.

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

Las tolerancias admitidas en a), b), c) y d) no podrán exceder en conjunto del treinta por ciento (30 %) en peso de unidades.

89. – En los grados superior y elegido no se admitirá ninguna tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas.

En el grado común, 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 común, 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 común, 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 1, 2, 3, 4, 17 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas). El envase 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 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 capas o sin guardar ordenación alguna (a granel). Asimismo, podrán presentarse formando una o dos capas 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.

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

A) Común

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

- a) Hasta un máximo del treinta por ciento (30 %) en peso de cerezas que no estén bien formadas, siempre que pueda identificarse la variedad, permitiéndose dentro de ese porcentaje hasta un cinco por ciento (5 %) en peso de cerezas muy deformadas y/o mellizas.
- b) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) en peso de cerezas que difieran de la uniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de lo admitido en el apartado 99, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior.
- c) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) en peso de cerezas con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 100, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior.

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

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del treinta por ciento (30 %) en peso de cerezas.

B) Económico

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

- a) Hasta un máximo del cincuenta por ciento (50 %) en peso de cerezas que no estén bien formadas, siempre que pueda identificarse la variedad, permitiéndose dentro de este porcentaje hasta un diez por ciento (10 %) en peso de cerezas muy deformadas y/o mellizas.
- b) Hasta un máximo del cuarenta por ciento (40 %) en peso de cerezas que difieran de la uniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de lo admitido en el apartado 99.
- c) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) en peso de cerezas con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 100.

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

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del cincuenta por ciento (50 %) en peso de cerezas.

97. – En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será, como máximo del medio por ciento (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 hayan alcanzado el grado de madurez apropiado no podrá exceder del dos por ciento (2 %).

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

99. – Manchas: Se considera defecto en el:

Grado superior: Toda unidad afectada.

Grado elegido: Alargada; mayor de cinco milímetros (5 mm); superficie mayor de cinco milímetros cuadrados (5 mm²).

Grado común: Superficie mayor de quince milímetros cuadrados (15 mm²).

Grado económico: Superficie mayor de treinta milímetros cuadrados (30 mm²).

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

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

En los grados elegido, común y económico, no se considerarán manchas aquéllas cuya superficie, individualmente, o en conjunto, no excedan de un milímetro cuadrado (1 mm²).

100. – Granizo: Se considera defecto en el:

Grado superior: Toda unidad afectada.

Grado elegido: Más de una (1) pequeña lesión.

Grado común: Más de dos (2) pequeñas lesiones.

Grado económico: Con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de diez milímetros cuadrados (10 mm²).

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

CAPITULO XVII

CIRUELA (PRUNUS DOMESTICA)

101. – Envases: Se utilizarán para la exportación y mercado interno de esta especie los envases 3, 5, 6 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas).

El envase 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 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 milímetros (5 mm) en su diámetro transversal.

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

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

A) Superior

Se admitirán en este grado las siguientes tolerancias:

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

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

Respecto a granizo, no se aceptará en conjunto más del cinco por ciento (5 %) de unidades afectadas.

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder del cinco por ciento (5 %) de unidades, en conjunto.

B) Elegido

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder en conjunto del diez por ciento (10 %) de unidades.

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

A) Común

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 difieren 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) Económico

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 milímetros (5 mm); superficie mayor de veinticinco milímetros cuadrados (25 mm²).

Grado elegido: Alargada: Mayor de diez milímetros (10 mm); superficie mayor de cincuenta milímetros cuadrados (50 mm²).

Grado común: Superficie mayor de cien milímetros cuadrados (100 mm²).

Grado económico: Superficie mayor de trescientos milímetros cuadrados (300 mm²).

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

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

En los grados elegido, común y económico, no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individual, o en conjunto, no exceda de cinco milímetros cuadrados (5 mm²).

111. – Granizo. Se considera defecto en el:

Grado superior: Toda unidad afectada.

Grado elegido: Las unidades que tengan más de una (1) pequeña lesión.

Grado común: Con una superficie afectada (individual o agregada), mayor de cincuenta milímetros cuadrados (50 mm²).

Grado económico: Con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de cien milímetros cuadrados (100 mm²).

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

CAPITULO XVIII

CHIRIMOYA (ANNONA CHERIMOLIA)

112. – Envases: Se utilizará para esta especie el envase 23 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas).

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

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

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

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

Las frutas deberán empacarse inmediatamente después de haber sido cosechadas.

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

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

A) Elegido

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder en conjunto del quince por ciento (15 %) de unidades.

B) Comercial

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo de 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) Común

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 de 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 común: Mayor del treinta por ciento (30 %) de la superficie de cada unidad.

CAPITULO XIX

DAMASCO (PRUNUS ARMENIACA)

121 – Envases: Se utilizarán para la exportación y el mercado interno de esta especie los envases 3, 5, 6 y los que en su oportunidad autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas). El envase 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 fruta se destine al mercado externo.

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

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

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

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 milímetros (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), machacamientos (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 de 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 de 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.

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

A) Común

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) Económico

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

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

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del cincuenta por ciento (50 %) de unidades.

128. – En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas, será como máximo, del medio por ciento (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 %).

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

130. – Manchas: Se considera defecto en el:

Grado superior: Alargada: mayor de cinco milímetros (5 mm.); superficie mayor de veinticinco milímetros cuadrados (25 mm²).

Grado elegido: Alargada: mayor de diez milímetros (10 mm.); superficie mayor de cincuenta milímetros cuadrados (50 mm²).

Grado común: Superficie mayor de cien milímetros cuadrados (100 mm²).

Grado económico: Superficie mayor de trescientos milímetros cuadrados (300 mm²).

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

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

En los grados elegido, común y económico, no se considerarán mancha aquellas cuya superficie, individualmente, o en conjunto, no excedan de cinco milímetros cuadrados (5 mm²).

131. – Granizo: Se considera defecto en el:

Grado superior: Toda unidad afectada.

Grado elegido: Las unidades que tengan más de una (1) pequeña lesión.

Grado común: Con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de cincuenta milímetros cuadrados (50 mm²).

Grado económico: Con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de cien milímetros cuadrados (100 mm²).

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

CAPITULO XX

DURAZNO (PRUNUS PERSICA)

132. – Envases: Se utilizarán para la exportación y mercado interno de esta especie los envases 3, 5 y 6 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas). El envase 3 podrá utilizarse para el empaque por camadas o bien llevar cuatro (4) cajitas o cubetas de dos (2) kilogramos neto cada una. Para el mercado interno, se permitirá, además, el empleo de otros envases actualmente en uso, mientras no se proceda a su reglamentación.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Diámetro	Identificación del calibre
De 45 mm a 50 mm	0
De más de 50 mm a 55 mm	1
De más de 55 mm a 60 mm	2
De más de 60 mm a 65 mm	3
De más de 65 mm a 70 mm	4
De más de 70 mm a 75 mm	5
De más de 75 mm a 80 mm	6
De más de 80 mm	7

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

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

136. – El tamaño mínimo admitido para esta especie será de cuarenta milímetros (40 mm) de diámetro, para las variedades que se cosechan entre el 1 de noviembre y el 25 del mismo mes. El de las que se cosechan del 25 de noviembre en adelante, será de más de cincuenta milímetros (50 mm).

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

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

A) Superior

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder en conjunto del cinco por ciento (5 %) de unidades.

B) Elegido

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder en conjunto del diez por ciento (10 %) de unidades.

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

A) Común

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

c) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con 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) Económico

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 milímetros (10 mm); superficie mayor de veinticinco milímetros cuadrados (25 mm²).

Grado elegido: Alargada: Mayor de veinte milímetros (20 mm); superficie mayor de cincuenta milímetros cuadrados (50 mm²).

Grado común: Superficie mayor de doscientos milímetros cuadrados (200 mm²).

Grado económico: Superficie mayor de cuatrocientos milímetros cuadrados (400 mm²).

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

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

En los grados elegido, común y económico, no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individualmente o en conjunto, no excedan de diez milímetros cuadrados (10 mm²).

143. – Granizo: Se considera defecto en el:

Grado superior: Toda unidad afectada.

Grado elegido: Las unidades que tengan más de una (1) pequeña lesión.

Grado común: Con una superficie afectada (individual o agregada), mayor de cincuenta milímetros cuadrados (50 mm²), para los tamaños cuyo peso de la fruta no sea superior de ochenta (80) gramos y cien milímetros cuadrados (100 mm²) para las que superen los ochenta (80) gramos.

Grado económico: Con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de cien milímetros cuadrados (100 mm²) para los tamaños cuyo peso de la fruta no sea superior de ochenta (80) gramos y doscientos milímetros cuadrados (200 mm²) para las que superen los ochenta (80) gramos.

Se considerará: Pequeña lesión en durazno, aquellas cuyo diámetro no exceda de tres milímetros (3 mm) y presente una ligera depresión cicatrizada.

CAPITULO XXI

FRUTILLA (FRAGARIA SP)

144. – Envases: Se utilizarán para la exportación y el mercado interno de esta especie los envases 1, 4 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas). Las cajitas y/o cubetas de los envases 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 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 (1000) gramos. Estas cubetas podrán acondicionarse en líos o esqueletos de madera que contengan dos (2), cuatro (4), seis (6), ocho (8) o 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 milímetros (12 mm) a dieciocho milímetros (18 mm) de diámetro.

Medianas: De más de dieciocho milímetros (18 mm) a veinticuatro milímetros (24 mm) de diámetro.

Grandes: Más de veinticuatro milímetros (24 mm) de diámetro.

Para los grados de exportación el tamaño de la fruta no podrá ser inferior a dieciocho milímetros (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 común y el treinta por ciento (30 %) en el grado económico.

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

A) Superior

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del cinco por ciento (5 %) en peso de frutillas.

B) Elegido

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) en peso de frutillas que no estén bien formadas y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los diez milímetros cuadrados (10 mm²).

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del diez por ciento (10 %) en peso de frutillas.

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

A) Común

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 milímetros cuadrados (20 mm²).

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del veinte por ciento (20 %) en peso de frutillas.

B) Económico

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 exceden individualmente o en su conjunto los treinta milímetros cuadrados (30 mm²).

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del treinta por ciento (30 %) en peso de frutillas.

151. – En los grados de exportación no se admitirá tolerancias 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.

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

153. – Manchas: Se considera defecto en el:

Grado superior: Toda unidad afectada.

Grado elegido: Superficie mayor de diez milímetros cuadrados (10 mm²).

Grado común: Superficie mayor de veinte milímetros cuadrados (20 mm²).

Grado económico: Superficie mayor de treinta milímetros cuadrados (30 mm²).

CAPITULO XXII

GRANADA (PUNICA GRANATUM)

154. – Envases: Se utilizarán para esta especie los envases 3, 7 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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 extracrepé (según se establece en el apartado 18 de un mínimo de quinientos milímetros –500 mm– de largo por trescientos milímetros –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 extracrepé, deberá estamparse en ambos cabezales, a continuación del grado de selección, la leyenda "empaque crepé", en letras no inferiores a ocho milímetros (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: Se 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 milímetros cuadrados (150 mm²).

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

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del quince por ciento (15 %) de unidades.

B) Comercial

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado.

b) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de unidades con manchas que excedan una superficie de doscientos cincuenta milímetros cuadrados (250 mm²).

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

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del veinte por ciento (20 %) de unidades.

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

A) Común

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 milímetros cuadrados (350 mm²).

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

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del cincuenta por ciento (50 %) de unidades.

160. – En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será como máximo del medio por ciento (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 milímetros cuadrados (50 mm²).

Grado comercial: Superficie mayor de ciento cincuenta milímetros cuadrados (150 mm²).

Grado común: Superficie mayor de doscientos cincuenta milímetros cuadrados (250 mm²).

CAPITULO XXIII

GUAYABA (PSIDIUM GUAJABO)

163. – Envases: Se utilizará para esta especie el envase 3 y los que autorice el Servicio Nacional de fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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) Común

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 envases 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 común: 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 1, 2, 3, 4, 17 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola. (Departamento de Frutas y Hortalizas).

Las cajitas y/o cubetas de los envases 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 empacarán sin guardar ordenación alguna (a granel).

Los envases deberán marcarse con el peso neto que contengan, debiendo consignarse, además, debajo de éste el tamaño de la fruta de acuerdo con la siguiente escala:

Chicas: De cinco milímetros (5 mm) a diez milímetros (10 mm) de diámetro.

Grandes: Más de diez milímetros (10 mm) de diámetro.

El diámetro mínimo a empacarse será de cinco milímetros (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, 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 milímetros cuadrados (3 mm²).

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

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del cinco por ciento (5 %) en peso de unidades.

B) Elegido

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) en peso de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los ocho milímetros cuadrados (8 mm²).

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

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del diez por ciento (10 %) en peso de guindas.

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

A) Común

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 con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los quince milímetros cuadrados (15 mm²).

b) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) en peso de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con lesiones producidas por granizo que excedan los cinco milímetros cuadrados (5 mm²).

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del treinta por ciento (30 %) en peso de unidades.

B) Económico

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 milímetros cuadrados (25 mm²).

b) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) en peso de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con lesiones producidas por granizo que excedan los diez milímetros cuadrados (10 mm²).

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del cincuenta por ciento (50 %) en peso de unidades.

178. – En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas, será como máximo del medio por ciento (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 milímetros cuadrados (3 mm²).

Grado común: Superficie mayor de ocho milímetros cuadrados (8 mm²).

Grado económico: Superficie mayor de quince milímetros cuadrados (15 mm²).

CAPITULO XXV

HIGO (FICUS CARICA)

181. – Envases: Se utilizarán para esta especie los envases 1, 4 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas).

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

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

183. – Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan o con el peso neto del contenido.

Las frutas deberán empacarse inmediatamente después de haber sido cosechadas.

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

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

A) Elegido

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del quince por ciento (15 %) de unidades.

B) Comercial

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del ocho por ciento (8 %) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, 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) Común

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del treinta por ciento (30 %) de unidades.

187. – En los tres grados de selección, las tolerancias para higos con principio de podredumbre o putrefactos, será como máximo del medio por ciento (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 común: 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 3 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas). En los grados de mercado interno podrá suplantarse la tapa del mismo por una cubierta de polietileno, plástico o material similar, papel impermeable o celofán.

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

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

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

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

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

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

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

A) Superior

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del cinco por ciento (5 %) de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme.

b) Hasta un máximo del ocho por ciento (8 %) de unidades con manchas que excedan de una superficie de cien milímetros cuadrados (100 mm²).

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

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del diez por ciento (10 %) de unidades.

B) Elegido

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme.

b) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de unidades con manchas que excedan de una superficie de ciento cincuenta milímetros cuadrados (150 mm²).

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

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del quince por ciento (15 %) de unidades.

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

A) Común

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 milímetros cuadrados (350 mm²).

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

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del veinticinco por ciento (25 %) de unidades.

B) Económico

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 milímetros cuadrados (450 mm²).

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

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del cuarenta por ciento (40 %) de unidades.

196. – En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será como máximo del medio por ciento (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 milímetros cuadrados (50 mm²).

Grado elegido: Superficie mayor de cien milímetros cuadrados (100 mm²).

Grado común: Superficie mayor de ciento cincuenta milímetros cuadrados (150 mm²).

Grado económico: Superficie mayor de trescientos cincuenta milímetros cuadrados (350 mm²).

CAPITULO XXVII

MAMON (CARICA PAPAYA)

199. – Envases: Se utilizará para esta especie el envase 22 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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 transmitan olor ni sabor a la fruta. Estas bolsas podrán ser de cualquier forma y/o medida. En el caso precedente la bolsa llevará un rótulo con las leyendas exigidas por la reglamentación vigente.

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

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

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

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

A) Elegido

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del quince por ciento (15 %) de unidades.

B) Comercial

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del veinte por ciento (20 %) de unidades.

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

A) Común

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 común: Superficie mayor del veinte por ciento (20 %) por unidad.

CAPITULO XXVIII

MANGO (MANGIFERA ÍNDICA)

208. – Envases: Se utilizará para esta especie el envase 23 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas).

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

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

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

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

211. – La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes 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) Común

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 difieren 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 de 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 común: 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 8, 9, 10, 11, 12 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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 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 milímetros (61 mm.) de diámetro (tamaño 198). En cuanto al mercado interno, se permitirá el empaque hasta el tamaño de doscientos dieciséis (216) unidades por envase.

221. – Equivalencia de tamaños y calibres, expresados en números de unidades y en milímetros respectivamente:

Tamaños (En n° de unidades)		Calibres (En milímetros)
Envase n°11 (Telescópico)	Envase n° 8 (Tray – Pack)	
80	80	85
83	83	82
100	100	79
113	113	75
125	125	72
138	138	69

150	150	68
162	–	66
–	163	66
–	175	64
180	–	62
193	198	61

222. – Los envases 8, 10 y 11 deberán tener un contenido de veinte (20) kilogramos con una tolerancia del dos por ciento (2 %) en menos y diez por ciento (10 %) en más.

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

I – Variedades rojas: Red Delicious, Black Winesap, Blackjon, Glengyle Red, Red Rome Beauty, etc.

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

El color deberá cubrir, como mínimo, para:

Variedades rojas

- a) Grado superior el 70 %
- b) Grado elegido el 50 %
- c) Grado comercial el 30 %
- d) Grado común el 20 %
- e) Grado económico el 20 %

Variedades semi-rojas

- a) Grado superior el 40 %

- b) Grado elegido el 30 %
- c) Grado comercial el 20 %
- d) Grado común el 10 %
- e) Grado económico el 10 %

de la superficie 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 milímetros cuadrados (50 mm²) o una mancha alargada de diez milímetros (10 mm) no acumulándose ésta dentro de la superficie pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior; y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos (bicho de cesto) etc.; enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

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

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder, en conjunto, del diez por ciento (10 %) de unidades

B) Elegido

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del ocho por ciento (8 %) de manzanas con manchas que excedan una superficie de cien milímetros cuadrados (100 mm²), o una mancha alargada de veinte milímetros (20 mm) no acumulándose ésta dentro de la de superficie, pero que no supere la tolerada en el

grado inmediato inferior; y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos (bicho de cesto, etc.) enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

c) Hasta un máximo del cinco por ciento (5 %) de manzanas que presenten alteraciones internas y/o heridas y/o Bitter-pit (es defecto toda unidad afectada); y/o lesiones producidas por granizo que excedan de la tolerancia permitida (es defecto de granizo las unidades con más de una pequeña lesión no mayor de cinco milímetros –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 milímetros cuadrados (250 mm²), o una mancha alargada de cuarenta milímetros (40 mm), no acumulándose ésta dentro de la de superficie pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior; y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos (bicho de cesto, etc.), enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

c) Hasta un máximo del cinco por ciento (5 %) de manzanas que presenten alteraciones internas y/o heridas y/o Bitter-pit (es defecto las unidades con más de dos –2– lesiones de Bitter-pit) y/o lesiones producidas por granizo que excedan de la tolerancia permitida (es defecto en granizo las unidades con más de tres –3– pequeñas lesiones, no mayores de cinco milímetros –5 mm– de diámetro ligeramente deprimidas y cicatrizadas).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder, en conjunto, del quince por ciento (15 %) de unidades.

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

A) Común

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 milímetros cuadrados (600 mm²) y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos (bicho de cesto, etc.) enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

c) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de manzanas que presenten alteraciones internas y/o heridas no cicatrizadas no pudiendo exceder éstas, una superficie individual o en conjunto, mayor de cincuenta milímetros cuadrados (50 mm²) y/o Bitter-pit (es defecto las unidades con más de cinco –5– lesiones de Bitter-pit).

d) Hasta un máximo del quince por ciento (15 %) de manzanas que presenten alteraciones producidas por granizo que excedan la tolerancia permitida (es defecto una superficie afectada, individual o agregada, mayor de cien milímetros cuadrados, 100 mm²) para los tamaños 162 al 216 y de ciento cincuenta milímetros cuadrados (150 mm²) 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.

B) Económico

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 milímetros cuadrados (600 mm²) y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos (bicho de cesto, etc.) enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

c) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de manzanas que presenten alteraciones internas y/o heridas no cicatrizadas, no pudiendo exceder éstas, una superficie individual o en conjunto, mayor de cincuenta milímetros cuadrados (50 mm²) y/o Bitter-pit (es defecto las unidades con más de cinco –5– lesiones de Bitter-pit).

d) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de manzanas que presente lesiones producidas por granizo que excedan la tolerancia permitida (es defecto una superficie afectada, individual o agregada mayor de trescientos milímetros cuadrados (300 mm²) para los tamaños 162 al 216 y de cuatrocientos cincuenta milímetros cuadrados (450 mm²) 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. – En los CINCO (5) grados, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será, como mínimo del MEDIO POR CIENTO (1/2 %) de unidades, como promedio, pero en ningún caso, más del CINCO POR CIENTO (5%) de unidades que excedan 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:

	MERCADO	PAISES	
	INTERNO	Limítrofes	No limítrofes
	(Libras)	(Libras)	
Blackjon	--	8	10
Black Winesap	--	11	12
Delicious	7	8	10
Glengyle Red	--	8	11
GoldenDelicious	7	8	10
Granny Smith	--	11	12
Jonathan	--	8	10
King David	--	7	9
Red Delicious	7	8	10
Rome Beauty	6	7	10
Staymen Winesap	--	11	12
Winesap	--	11	12
Yellow Newton Pippin	--	11	12

(Apartado sustituido por art. 1º de la [Resolución Nº 313/1988](#) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca B.O. 31/5/1988. Vigencia: a los treinta días (30) días de su publicación en el Boletín Oficial).

227. – Las frutas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empaçadas 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 éstos 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 milímetros (10 mm) superficie mayor de cincuenta milímetros cuadrados (50 mm²).

Grado elegido: Alargada: Mayor de veinte milímetros (20 mm) superficie mayor de cien milímetros cuadrados (100 mm²).

Grado comercial: Alargada: Mayor de cuarenta milímetros (40 mm) superficie mayor de doscientos cincuenta milímetros cuadrados (250 mm²).

Grado común: Superficie mayor de seiscientos milímetros cuadrados (600 mm²).

Grado económico: Superficie mayor de seiscientos milímetros cuadrados (600 mm²).

231. – Bitter-pit: Se considera defecto en el:

Grado superior: Toda unidad afectada.

Grado elegido: Toda unidad afectada.

Grado comercial: Las unidades con más de dos (2) lesiones.

Grado común: Las unidades con más de cinco (5) lesiones.

Grado económico: 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 común: Con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de cien milímetros cuadrados (100 mm²) para los tamaños 162 al y 216 y de ciento cincuenta milímetros cuadrados (150 mm²) para los tamaños 150 o mayores.

Grado económico: Con una superficie mayor de trescientos milímetros cuadrados (300 mm²) para los tamaños 162 al 216 y de cuatrocientos cincuenta milímetros cuadrados (450 mm²) para los tamaños 150 o mayores. Superficie afectada (individual o agregada).

Se considerará pequeña lesión aquella cuyo diámetro no exceda de cinco milímetros (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 14, 22 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas).

Para el mercado interno se podrán utilizar en el empaque, bolsas confeccionadas con yute, hilo, algodón, plásticos diversos o material similar de tipo rejilla, con aberturas adecuadas al tamaño de la fruta a contener. Las medidas y contenidos de estos envases serán optativos. Podrán comercializarse en el mercado interno unidades sueltas, siempre que la calidad y sanidad de las mismas se encuadren por lo menos en el último grado de selección.

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

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

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

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

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

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

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

Chicos: Cuando su peso no supere los un mil quinientos (1500) gramos.

Grandes: Cuando su peso supere los un mil quinientos (1500) gramos.

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

239. – La fruta de esta especie que se empaque o se comercialice como unidad suelta, deberá reunir las siguientes condiciones: Ser de madurez, apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), con pedúnculo (322, 7), ser de tamaño uniforme (322, 8) y encontrarse libre de: Manchas (323, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3), podredumbre (323, 4) y machucamientos (323, 7).

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

A) Superior

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder del ocho por ciento (8 %) de unidades en conjunto.

B) Elegido

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del quince por ciento (15 %) de melones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño uniforme especificado y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del quince por ciento (15 %) de la superficie de los mismos. No se considera mancha la que resulta del apoyo de la fruta en el suelo.

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder del quince por ciento (15 %) de unidades, en conjunto.

241. – Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

A) Común

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 ellos 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 VULGARIS)

244. – Envases: Se utilizarán para la exportación y mercado interno de esta especie los envases 7, 21 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas).

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

245. – Materiales: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases.

- a) Los membrillos podrán ser o no envueltos individualmente con papel sulfito aceitado.
- b) Los envases deberán forrarse interiormente en sus costados con papel sulfito y llevarán, debajo de la tapa y en el fondo, cartón canaleta.
- c) El papel sulfito que se emplee para forrar interiormente los envases podrá ser reemplazado por cartón canaleta.

246. – Los membrillos deberán empacarse en camadas, debiendo emplearse el sistema de empaque americano, es decir, igual número de unidades por camada alternada.

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

247. – La fruta de esta especie que se empaque, deberá reunir las siguientes condiciones: Ser de madurez apropiada (322, 1), estar bien desarrollada (322, 2), bien formada (322, 3), sana (322, 4), seca (322, 5), limpia (322, 6), con pedúnculo (322, 7), de tamaño uniforme (322, 8), de buen color (322, 10) y encontrarse libre de: Manchas (328, 1), lesiones de distinto origen (323, 2), enfermedades (323, 3), podredumbre (323, 4) y machucamientos (323, 7).

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.

249. – Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

A) Común

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) Económico

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 milímetros (10 mm), superficie mayor de ciento cincuenta milímetros cuadrados (150 mm²).

Grado elegido: Alargada: Mayor de cuarenta milímetros (40 mm), superficie mayor de trescientos milímetros cuadrados (300 mm²).

Grado común: Superficie mayor de un mil doscientos milímetros cuadrados (1200 mm²).

Grado económico: Superficie mayor de dos mil milímetros cuadrados (2000 mm²).

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

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

En los grados elegido, común y económico, no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individualmente o en conjunto, no excedan de veinte milímetros cuadrados (20 mm²).

253. – Granizo: Se considera defecto en el:

Grado superior: Las unidades que tengan más de una (1) pequeña lesión.

Grado elegido: las unidades que tengan más de tres (3) pequeñas lesiones.

Grado común: Con una superficie afectada (individual o agregada), mayor de cuatrocientos milímetros cuadrados (400 mm²).

Grado económico: Con una superficie afectada (individual o agregada), mayor de seiscientos milímetros cuadrados (600 mm²).

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

CAPITULO XXXII

OLIVA (OLEA EUROPEA - VAR. SATIVA)

254. – Envases: Se utilizarán para esta especie los envases 3, 15 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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 23 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas).

El envase 23 llevará en su interior separadores confeccionados con cartón corrugado, madera, plástico, o cualquier otro material adecuado, con el objeto de separar las unidades entre sí.

262. – Materiales: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en el envase:

a) Las paltas podrán ser o no acondicionadas con viruta o material similar que cumpla idéntica función.

b) El envase tendrá tantas celdas como unidades que contenga en caso de utilizarse separadores y elevará 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 milímetros cuadrados (200 mm²) pero que no sobrepasen los trescientos cincuenta milímetros cuadrados (350 mm²).

b) Hasta un máximo del cinco por ciento (5 %) de paltas con lesiones de distinto origen y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades. El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberá afectar la conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del diez por ciento (10 %) de unidades.

B) Elegido

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del quince por ciento (15 %) de paltas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los trescientos cincuenta milímetros cuadrados (350 mm²) pero que no sobrepasen los cuatrocientos cincuenta milímetros cuadrados (450 mm²).

b) Hasta un máximo del cinco por ciento (5 %) de paltas con lesiones de distinto origen y/o heridas cicatrizadas y/o con enfermedades.

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del quince por ciento (15 %) de unidades.

266. – Grado de selección exclusivamente para el mercado interno:

A) Común

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 milímetros cuadrados (450 mm²) pero que no excedan los seiscientos cincuenta milímetros cuadrados (650 mm²).

b) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de paltas con lesiones de distinto origen y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas.

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del treinta por ciento (30 %) de unidades.

B) Económico

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 milímetros cuadrados (650 mm²), pero que no sobrepasen los ochocientos milímetros cuadrados (800 mm²).

b) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de paltas con lesiones de distinto origen y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucamientos.

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del cincuenta por ciento (50 %) de unidades.

267. – En los grados de exportación, la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas, será como máximo, del medio por ciento (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 milímetros cuadrados (200 mm²).

Grado elegido: Superficie mayor de trescientos cincuenta milímetros cuadrados (350 mm²).

Grado común: Superficie mayor de cuatrocientos cincuenta milímetros cuadrados (450 mm²).

Grado económico: Superficie mayor de seiscientos cincuenta milímetros cuadrados (650 mm²).

(Nota Infoleg: por artículo 1º de la [Resolución N° 756/1997](#) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 17/10/1997 se incorporan al presente Capítulo los valores mínimos de materia seca, medidos en por ciento, que deben alcanzar los distintos cultivares para comenzar con su cosecha, a saber:

Cultivar	Porcentaje mínimo de materia seca
HASS	23
TORRES	21
LULA-TONNAGE-COLLINSON Y NO DEFINIDAS	18

Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial).

269 bis. –

VALORES MINIMOS DE MATERIA SECA, MEDIDOS EN PORCENTAJE, QUE DEBEN ALCANZAR LOS DISTINTOS CULTIVARES DE PALTA PARA COMENZAR SU COSECHA.

Cultivar	Porcentaje mínimo de materia seca
HASS	23
TORRES	21
LULA-TONNAGE-COLLINSON, PINKERTON Y NO DEFINIDAS	19

METODOS PARA LA MEDICION DEL PORCENTAJE DE MATERIA SECA

1.- ACONDICIONAMIENTO DE LA MUESTRA

- Tomar CINCO (5) frutas sanas, pelarlas y dividir las en mitades y después en cuartos, a partir de los cuales se cortan cubos no mayores a CINCO (5) milímetros de lado.

- Pesar DOS (2) submuestras —A y B— de DIEZ (10) gramos cada una, con una precisión de UNA MILESIMA (0.001) de gramo y luego disponer cada una en cajas de Petri previamente taradas y rotuladas (A y B).

2.- DESECADO DE LAS SUBMUESTRAS

Para el desecado de las submuestras —A y B— se puede seguir el Método 1 o el Método 2.

Método 1: DESECADO EN HORNO DE MICROONDAS

- 1) Desecar cada submuestra en horno de microondas durante DIEZ (10) minutos a una potencia aproximada de QUINIENTOS (500) watts o potencia media del equipo.
- 2) Enfriar en desecador a temperatura ambiente.
- 3) Pesar y registrar el valor.
- 4) Desecar nuevamente, en horno de microondas durante TRES (3) minutos a una potencia aproximada de QUINIENTOS (500) watts.
- 5) Enfriar en desecador a temperatura ambiente.
- 6) Pesar y registrar el valor.
- 7) Repetir los pasos 4, 5 y 6 hasta peso constante del segundo decimal (centésima de gramo).

Método 2: DESECADO EN ESTUFA (AOAC 10a ed.)

- 1) Colocar ambas cajas de Petri —submuestras A y B— en estufa a CIENTO CINCO GRADOS CENTIGRADOS (105 °C ±1 °C) durante TRES (3) horas.
- 2) Enfriar en desecador a temperatura ambiente.
- 3) Pesar y registrar el valor.

3.- CALCULO DEL PORCENTAJE DE MATERIA SECA

El porcentaje de materia seca (% MS) se calcula de la siguiente manera, para cada submuestra:

$$\% \text{ MS} = (M_f - M_c) \times 100 / M_i$$

Donde:

M_f = masa final, pesada en gramos.

M_c = masa de la caja de Petri correspondiente, pesada en gramos (tara).

M_i = masa inicial de la muestra, pesada en gramos.

Para obtener el valor final de porcentaje de materia seca de la muestra promediar porcentaje de las DOS (2) submuestras.

Nota:

- La diferencia de %MS entre los duplicados (submuestra A y B), no debe ser mayor al DOS POR CIENTO (2%). Si esto ocurriera, se debe repetir el ensayo.

Referencias:

- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 10a edition. 1965.

(Apartado 269 bis incorporado por art. 1º de la [Resolución N° 38/2011](#) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 10/02/2011. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)

CAPITULO XXXIV

PERA (PYRUS COMMUNIS)

270. – Envases: Se utilizarán para la exportación de esta especie los envases 8, 12, 13 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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 13.
- b) Los envases serán forrados interiormente en los costados con papel sulfito y llevarán, debajo de la tapa y en el fondo cartón canaleta.
- c) Cuando en el empaque se utilicen bandejas de pulpa moldeada la fruta podrá ser o no envuelta individualmente, siendo optativo forrar interiormente los envases con papel sulfito y colocar los cartones canaleta. De no emplearse este último elemento deberá colocarse debajo de la tapa una bandeja invertida.
- d) El papel sulfito que se emplee para forrar interiormente los envases podrá ser reemplazado por cartón canaleta o bolsa de polietileno.

272. – Las peras se empacarán en camadas. En el envase 13, deberá emplearse el sistema de empaque americano, es decir, en numero igual de unidades por camadas alternadas.

273. – Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan. Para la exportación no se permitirá el empaque de frutas cuyo tamaño sea inferior a sesenta milímetros

(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 números de unidades y en milímetros respectivamente:

Tamaños (En números de unidades)	Calibres (En milímetros)
80	77
90	75
100	78
110	69
120	67
135	64
150	62
165	61
180	60

275. – Los envases 8, 12 y 13 deberán tener un contenido neto de veinte (20) kilogramos con una tolerancia del dos por ciento (2 %) en menos y diez por ciento (10 %) en más.

276. – La fruta de esta especie que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: Estar bien desarrollada (322,1), ser de madurez apropiada (322,2), bien formada (322,3), sana (322,4), seca (322,5), limpia (322,6), con pedúnculo (322,7), ser de tamaño uniforme (322,8) y encontrarse libre de: Manchas (323,1), heridas (323,5), lesiones producidas por insectos u otras causas (323,6), machucamientos (323,7), alteraciones internas de diverso origen (323,8), Bitter-pit (323,9), granizo (323,12) y podredumbre (323,4).

277. – Grados de selección para la exportación y mercado interno:

A) Superior

En este grado, se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de peras que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de una superficie de setenta y cinco milímetros cuadrados (75 mm²), o una mancha alargada de diez milímetros (10 mm), no acumulándose ésta dentro de la superficie pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior, y/o con lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos u otras causas (bicho de cesto, etc.) y/o machucamientos. En cuanto a forma se exigirá la característica de la variedad.

b) Hasta un máximo del cinco por ciento (5 %) de peras que presenten alteraciones internas y/o Bitter-pit (es defecto toda unidad afectada de Bitter-pit) y/o heridas y/o carencia de pedúnculo y/o lesiones producidas por granizo que excedan la tolerancia permitida (es defecto en granizo las unidades con más de una (1) pequeña lesión no mayor de cinco milímetros (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 milímetros cuadrados (150 mm²), o una (1) mancha alargada de veinte milímetros (20 mm) no acumulándose ésta dentro de la de superficie, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior, y/o con lesiones leves que afecten la pulpa, producidas por insectos u otras causas (bicho de cesto, etc.) y/o machucamientos. En cuanto a forma se permitirán pequeñas deformaciones que no la aparten de la característica de la variedad.

b) Hasta un máximo del ocho por ciento (8 %) de peras que presenten alteraciones producidas por heridas y/o carencia de pedúnculo y/o lesiones producidas por granizo que excedan la tolerancia permitida (es defecto en granizo las unidades con más de tres (3) pequeñas lesiones, que no sean mayores de cinco milímetros (5 mm) de diámetro cada una y ligeramente deprimidas y cicatrizadas).

c) Hasta un máximo del cinco por ciento (5 %) de unidades que presenten alteraciones internas y/o Bitter-pit (es defecto toda unidad afectada de Bitter-pit).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto, del quince por ciento (15 %) de unidades.

C) Comercial

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del quince por ciento (15 %) de peras que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de una superficie de trescientos milímetros cuadrados (300 mm²), o con una (1) mancha alargada de cuarenta milímetros (40 mm) no acumulándose ésta dentro de la de superficie pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior y/o lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos u otras causas (bicho de cesto, etc.) y/o machucamientos. En cuanto a forma se admitirá una mayor tolerancia que para el grado elegido.

b) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de peras que presenten alteraciones producidas por heridas y/o carencia de pedúnculo y/o lesiones producidas por granizo que excedan la tolerancia permitida (es defecto en granizo las unidades con más de cinco (5) pequeñas lesiones, que no sean mayores de cinco milímetros (5 mm) de diámetro cada una, ligeramente deprimidas y cicatrizadas.

c) Hasta un máximo del ocho por ciento (8 %) de peras que presenten alteraciones internas y/o Bitter-pit (es defecto las unidades con más de dos (2) lesiones de Bitter-pit).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder, en conjunto, del quince por ciento (15 %) de unidades.

278. – Grados de selección exclusivamente para el mercado interno:

A) Común

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 milímetros cuadrados (800 mm²) y/o lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos u otras causas (bicho de cesto, etc.) y/o machucamientos.

En cuanto a forma se admitirá una mayor tolerancia que para el grado comercial.

b) Hasta un máximo del quince por ciento (15 %) de peras que presenten alteraciones producidas por heridas y/o carencia de pedúnculo, y/o lesiones producidas por granizo que excedan de la tolerancia admitida (es defecto en granizo una superficie afectada, individual o agregada, mayor de ciento cincuenta milímetros cuadrados (150 mm²).

c) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de peras que presenten alteraciones internas y/o Bitter-pit (es defecto las unidades con más de tres –3– lesiones de Bitter-pit).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del treinta por ciento (30 %) de unidades.

B) Económico

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 milímetros cuadrados (800 mm²) 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 de la tolerancia permitida (es defecto en granizo una superficie afectada, individual o agregada mayor de cuatrocientos milímetros cuadrados –400 mm²–).

c) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de peras que presenten alteraciones internas y/o Bitter-pit (es defecto las unidades con más de tres –3– lesiones de Bitter-pit).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder, en conjunto, del treinta por ciento (30 %) de unidades.

279. – En los cinco (5) grados, la tolerancia para frutas con principio de podredumbres 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	Países (Libras) Limítrofes	No Limítrofes
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 Barlett	9	13
Winter Nelis	6	9
Willams	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 otra 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 milímetros (10 mm) superficie mayor de setenta y cinco milímetros cuadrados (75 mm²).

Grado elegido: Alargada: Mayor de veinte milímetros (20 mm) superficie mayor de ciento cincuenta milímetros cuadrados (150 mm²).

Grado comercial: Alargada: Mayor de cuarenta milímetros (40 mm) superficie mayor de trescientos milímetros cuadrados (300 mm²).

Grado común: Superficie mayor de ochocientos milímetros cuadrados (800 mm²).

Grado económico: Superficie mayor de ochocientos milímetros cuadrados (800 mm²).

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

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

284. – Bitter-pit: Se considera defecto en el:

Grado superior y grado elegido: Toda unidad afectada.

Grado Comercial: Las unidades con más de dos (2) lesiones.

Grado común y grado económico: Las unidades con más de tres (3) lesiones.

285. – Granizo: Se considera defecto en el:

Grado superior: Las unidades que tengan más de una (1) pequeña lesión.

Grado elegido: Las unidades que tengan más de tres (3) pequeñas lesiones.

Grado comercial: Las unidades que tengan más de cinco (5) pequeñas lesiones.

Grado común: Con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de ciento cincuenta milímetros cuadrados (150 mm²).

Grado económico: Con una superficie (individual o agregada) mayor de cuatrocientos milímetros cuadrados (400 mm²).

Se considera pequeña lesión aquella cuyo diámetro no exceda de cinco milímetros (5 mm) y presente una ligera depresión cicatrizada.

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

CAPITULO XXXV

SANDIA (CITRULLUS VULGARIS)

287. – Envases: Se utilizará para esta especie el envase 22 cuando su destino sea la exportación; y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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 con golpes o mal manipuleo de los envases.

289. – Para la fruta que se empaque tanto en el envase 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 con muchas 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) Común

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 más del cinco por ciento (5 %) por envase individualmente considerado. En el grado exclusivamente de mercado interno no se permitirá más del dos por ciento (2 %) de frutas con principio de podredumbre o putrefactas.

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

CAPITULO XXXVI

UVA DE MESA (VITIS VINIFERA)

298. – Envases: Se utilizarán para la exportación y mercado interno de esta especie los envases 16, 17, 18, 19, 20, 24 y los que autorice el Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas).

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

299. – Materiales: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Los envases deberán forrarse interiormente con papel impermeable.

b) Cuando la fruta se empaque a granel, además, de papel impermeable, los envases llevarán una capa de viruta debajo de la tapa y en el fondo, y una hoja de papel impermeable entre la fruta y la viruta. Los racimos podrán ir separados lateralmente por tiras de cartón corrugado.

c) Cuando el empaque se realice con racimos en envoltorios o bolsitas de papel impermeable sulfito, sulfito monolúcido, celofán o 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 16, 19 y 20; en el 16, la fruta se acondicionará a granel con aserrín, corcho molido o pluma de corcho; los envases 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 198 y cuatro (4) kilogramos para el número 20. Los envases de cartón tendrán un peso mínimo de cuatro (4) kilogramos y no mayor de doce (12) kilogramos.

302. – De acuerdo con lo establecido en el apartado 17 podrán empacarse hasta tres (3) variedades de uva por envase, con excepción del número 16, pero ajustándose a las condiciones reglamentadas para cada uno en el apartado 300 debiendo consignarse en el lugar correspondiente, los nombres de las variedades que contengan.

303. – La cosecha y comercialización de uva podrá iniciarse cuando la fruta de las diferentes variedades, haya alcanzado el tenor de azúcar mínimo y la relación sólidos solubles/acidez que se detallan a continuación:

VARIEDAD	TENOR DE AZUCAR	RATIO
.	GRADO BRIX	.
CARDINAL	14.5	20:1
MOSCATEL BLANCO	17	20:1
CEREZA	16	20:1
AUTORA	15	20:1
ALFONSO LAVALLE	15.5	20:1
MOSCATEL ROSADA	17	20:1
DATTIER DE BEUROUTH	17	20:1
ALMERIA	16	20:1
ALBA	16	20:1
ITALIA	16.5	20:1

RED GLOBE	16	20:1
CALIFORNIA	17	20:1
THOMPSON SEEDLESS	16,5	20:1
SUPERIOR SEEDLESS	15,5	20:1
FLAME SEEDLESS	16,5	20:1
BLACK SEEDLESS	16	20:1
GOLD	16	20:1
PERLON	16	20:1
OTAS	16	20:1

A los fines de la determinación del inicio de cosecha y comercialización de uva se evaluará, en primera instancia, el tenor mínimo de azúcar y, en caso que los resultados obtenidos en esta determinación sean inferiores a los establecidos en la presente resolución para cada variedad, se definirá su madurez según la relación sólidos solubles/acidez (ratio). De obtener el valor ratio establecido en la presente resolución, de 20:1, la fruta se considerará apta para el comienzo de su cosecha y comercialización.

El tenor de azúcares se expresará en grados BRIX medidos con refractómetro, corrigiendo la lectura por temperatura, según el procedimiento y la tabla de corrección incorporados por la Resolución N° 289 del 18 de agosto de 1999 de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION.

La determinación de la relación sólidos solubles/acidez se realizará de acuerdo al procedimiento detallado en el [Anexo](#) que forma parte integrante de la presente resolución.

(Apartado sustituido por art. 1° de la [Resolución N° 221/2004](#) Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos B.O. 10/2/2004. Vigencia: a partir del día siguiente a su publicación.)

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 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 tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta el diez por ciento (10 %) en peso de racimos que presenten como máximo el diez por ciento (10 %) de granos por racimo con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o con lesiones producidas por granizo que excedan

de lo admitido en el apartado 313, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior y/o faltos de turgencia.

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del veinte por ciento (20 %) en peso de racimos que presenten un mayor número de granos afectados, del que acuerdan los respectivos por cientos, en cada uno de dichos grupos de defectos.

Además se tolerará hasta el diez por ciento (10 %) en peso de racimos cortados y/o con raquis seco y/o con lesiones de granizo.

307. – La fruta que reúna las condiciones especificadas en el apartado 306 A, podrá acondicionarse en envoltorios o dentro de bolsitas. En tal caso, el número de dichos envoltorios no podrá exceder de veintiocho (28) en cada envase 17 (cuyano) y de dieciséis (16) en el envase 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 17 (cuyano) el número de compartimientos no deberá exceder de dieciocho (18).

En el envase 24 (telescópico de cartón), los compartimientos no deberán exceder de diez (10), pudiendo contener cada envoltorio hasta dos (2) racimos no menores de doscientos cincuenta (250) gramos cada uno. Este envase se utilizará exclusivamente para vía aérea.

308. – La fruta que reúna las condiciones especificadas en el apartado 306 B, podrá acondicionarse en envoltorios o dentro de bolsitas. En tal caso, el número de dichos envoltorios no podrá exceder de veintiocho (28) en cada envase 27 (cuyano) y dieciséis (16) en el envase 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 17 (cuyano), el número de compartimientos no deberá exceder de dieciocho (18). En el envase 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) Común

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del treinta por ciento (30 %) de granos por racimo con desuniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 312, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de granos por racimo con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o falta de turgencia y/o con

lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 313, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del treinta por ciento (30 %) de granos por racimo.

Además, se tolerará hasta el veinticinco por ciento (25 %) en peso de racimos cortados y/o con raquis seco y/o con lesiones de granizo y/o con enfermedades.

B) Económico

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Sin exigencia en cuanto a desuniformidad de tamaño de los granos.

b) Hasta un máximo del cuarenta por ciento (40 %) de granos por racimo con manchas que excedan de la superficie admitida en el apartado 312.

c) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de granos por racimo con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o falta de turgencia y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido en el apartado 313.

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

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del cuarenta por ciento (40 %) de granos por racimo.

Además, se tolerará hasta el cincuenta por ciento (50 %) en peso de racimos cortados y/o con raquis seco y/o con lesiones de granizo y/o con enfermedades.

310. – En los grados de exportación, la tolerancia para granos con principio de podredumbre o putrefactos será como máximo, del medio por ciento (1/2 %) en peso como promedio, pero en ningún caso más de 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 madure 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 milímetros (5 mm) superficie mayor de cinco milímetros cuadrados (5 mm²).

Grado común: Superficie mayor de quince milímetros cuadrados (15 mm²).

Grado económico: Superficie mayor de cuarenta milímetros cuadrados (40 mm²).

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

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

En los grados elegido, común y económico, no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individualmente o en conjunto, no excedan de un milímetro cuadrado (1 mm²).

313. – Granizo:

Se considerará pequeña lesión aquella cuyo diámetro no exceda de un milímetro (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 I.R.A.M. (Instituto Argentino de Racionalización de Materiales) en vigencia.

316. – Los cabezales de los envases de madera de un contenido de veinte (20) kilogramos o más deberán ser 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 milímetros (2 mm) menos del espesor reglamentario, quedando además sujetos a las tolerancias establecidas en el apartado 315.

318. – Los envases de madera con tapa de veinte (20) kilogramos o más de peso bruto serán asegurados con un alambre o banda de metal y/o plástico en cada extremo, además de los clavos necesarios para fijar la tapa.

319. – En los envases de madera tipo tray-pack para manzanas y peras, sin curvatura en la parte media de la tapa, será optativo el empleo en cada extremo, de los materiales señalados precedentemente, siempre que se utilicen clavos de la medida adecuada y en cantidad suficiente para asegurar firmemente la colocación de la tapa. Estos envases deberán llevar una bandeja de pulpa moldeada (tray) para cada una de las capas de frutas que contengan.

320. – Será optativo en los envases de cartón corrugado tipo telescópico, asegurar la caja externa a la interna, en la parte inferior de los costados o cabezales de los mismos, mediante broches metálicos o bandas de papel engomado o material similar.

b) Envases reglamentados

321. – Nómina de los envases reglamentados:

Envase 1. Para las cerezas, frutillas, guindas e higos. Medidas de luz interna, doscientos quince milímetros (215 mm); ancho ciento cuarenta y cinco milímetros (145 mm) y alto cincuenta milímetros (50 mm) Cabezales: Diez milímetros (10 mm) de espesor.

Travesaños: En cada extremo de la tapa y fondo, irá uno (1) de quince milímetros (15 mm) de ancho por ocho milímetros (8 m.) 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 almacén de madera, tipo embalaje, dispuestos en dos (2) columnas, en forma tal que evite todo desplazamiento de los mismos. También podrán acondicionarse superpuestos en número de hasta seis (6), asegurados convenientemente en sus extremos con alambre o flejes.

Envase 2. Para cerezas y guindas. Medidas de luz interna. Largo cuatrocientos cinco milímetros (405 mm); ancho doscientos sesenta milímetros (260 mm) y alto ochenta y cinco milímetros (85 mm). Cabezales: Catorce milímetros (14 mm) de espesor. Travesaños: En cada extremo de la tapa

y fondo, irá uno (1) de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (10 mm) de espesor. Suplementos: En la parte inferior de cada extremo de la tapa, llevará uno (1) de diez milímetros (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 3. Para cerezas, ciruelas, damascos, duraznos, granadas, guindas, kakis, guayabas y olivas. Medidas de luz interna: Largo cuatrocientos cincuenta y siete milímetros (457 mm); ancho doscientos noventa y dos milímetros (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 dieciséis milímetros (216 mm). Cabezales: Dieciséis milímetros (16 mm) de espesor. Travesaños: En cada extremo de la tapa y fondo, irá uno (1) de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (10 mm) de espesor.

Envase 4. Para cerezas, frutillas, guindas e higos. Medidas de luz interna: Largo cuatrocientos y cuatrocientos veinticinco milímetros (400 y 425 mm); ancho trescientos noventa y cuatrocientos ocho milímetros (390 y 408 mm) y alto setenta y ocho milímetros (78 mm).

Cabezales: Once milímetros (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 milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (10 mm) de espesor. Este envase contendrá seis (6) cajitas con un peso neto de un (1) kilogramo cada una y de las siguientes medidas de luz interna: Largo ciento noventa y dos milímetros (192 mm) ancho ciento veinticinco milímetros (125 mm) y alto setenta milímetros (70 mm).

Envase 5. (Tray-pack). Para ciruelas, damascos y duraznos. Para bandejas de pulpa moldeada (Tray-pack). Medidas de luz interna: Largo cuatrocientos diez milímetros (410 mm); ancho trescientos cincuenta milímetros (350 mm) y alto ciento dos, ciento treinta o ciento cincuenta y cinco milímetros (102, 130 ó 155 mm), según el tamaño de la fruta. Cabezales: Catorce milímetros (14 mm) de espesor. Travesaños: En cada extremo de la tapa y fondo, irá uno (1) de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (10 mm) de espesor.

Envase 6. (Tray-pack). Para ciruelas, damascos y duraznos. Para bandejas de pulpa moldeada (Tray-pack). Medidas de luz interna: Largo quinientos cinco milímetros (505 mm); ancho trescientos ocho milímetros (308 mm) y alto ciento dieciséis, ciento cuarenta o ciento sesenta milímetros (116, 140 ó 160 mm), según el tamaño de la fruta. Cabezales: Catorce milímetros (14 mm) de espesor. Travesaños: En cada extremo de la tapa y fondo, irá uno (1) de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (10 mm) de espesor.

Envase 7. (Estándar). Para granadas y membrillos. Medidas de luz interna: Largo cuatrocientos cincuenta y siete milímetros (457 mm); ancho doscientos noventa y dos milímetros (292 mm) y alto doscientos sesenta y siete milímetros (267 mm). Cabezales: Diecinueve milímetros (19 mm)

de espesor. Travesaños: En cada extremo de la tapa y fondo irá uno (1) de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (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 milímetros (10 mm). En cuanto a sus costados, las tablas no dejarán entre sí separación alguna.

Envase 8. (Tray-pack). Para manzanas, peras y membrillos. Para bandejas de pulpa moldeada (Tray-pack). Medidas de luz interna: Largo quinientos cinco milímetros (505 mm); ancho trescientos ocho milímetros (308 mm) y alto doscientos noventa a trescientos diez milímetros (290 a 310 mm), según el tamaño de la fruta. Cabezales: De diecinueve milímetros (19 mm) de espesor. Travesaños: En cada extremo de la tapa y fondo irá uno (1) de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (10 mm) de espesor; también podrá ser de veinte milímetros (20 mm) de ancho por veinte milímetros (20 mm) de espesor; pero en ningún caso, de usarse la tapa invertida, podrá la altura interna del envase exceder de trescientos diez milímetros (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 milímetros (20 mm). En cuanto a sus costados las tablas no dejarán entre sí separación alguna.

Envase 9. (Medio Tray-pack). Para manzanas, peras y membrillos: Para bandejas de pulpa moldeada (Tray-pack). Medidas de luz interna: Largo quinientos diez milímetros (510 mm); ancho trescientos diez milímetros (310 mm) y alto ciento cuarenta y cinco milímetros (145 mm). Cabezales: Diecinueve milímetros (19 mm) de espesor. Travesaños: En cada extremo de la tapa y fondo llevará uno (1) de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (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 milímetros (10 mm). En cuanto a sus costados las tablas no dejarán entre sí separación alguna.

Envase 10. (Telescópico Cell Pack). Para manzanas: De cartón corrugado, tipo telescópico con celdas (Cell Pack). Medidas de luz interna: Largo quinientos treinta milímetros (530 mm); ancho trescientos treinta milímetros (330 mm) y alto trescientos treinta milímetros (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 11. (Telescópico Tray-pack). Para manzanas: De cartón corrugado, tipo telescópico, para bandejas de pulpa moldeada (Tray-pack). Medidas de luz interna: Largo quinientos cinco milímetros (505 mm); ancho trescientos ocho milímetros (308 mm) y alto doscientos noventa o trescientos treinta milímetros (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 12. (Medio Telescópico Tray-Pack). Para manzanas y peras: De cartón corrugado, tipo telescópico o común, para bandejas de pulpa moldeada (Tray-pack). Medidas de luz interna: Largo quinientos diez milímetros (510 mm); ancho trescientos diez milímetros (310 mm) y alto ciento cuarenta y cinco milímetros (145 mm). El tipo telescópico será recubierto totalmente, con excepción del fondo, por otro del mismo material.

Envase 13. (Estándar). Para peras: Medidas de luz interna: Largo cuatrocientos cincuenta y siete milímetros (457 mm); ancho doscientos noventa y dos milímetros (292 mm) y alto doscientos dieciséis milímetros (216 mm). Cabezales: Diecinueve milímetros (19 mm) de espesor. Travesaños: En cada extremo de la tapa y fondo irá uno (1) de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (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 milímetros (10 mm). En cuanto a sus costados las tablas no dejarán entre sí separación alguna.

Envase 14: Para melones: Medidas de luz interna: Largo novecientos dos milímetros (902 mm); ancho cuatrocientos veinte milímetros (420 mm) y alto ciento sesenta a doscientos milímetros (160 a 200 mm) según el tamaño de la fruta. Cabezales: Catorce milímetros (14 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo irá uno (1) de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (10 mm) de espesor; en la parte interior, deberán colocarse tabiques de iguales medidas que los cabezales y de un espesor mínimo de doce milímetros (12 mm) con la finalidad de disponer de tres (3) o cuatro (4) divisiones.

Envase 15. Para olivas: Medidas de luz interna: Largo cuatrocientos cincuenta milímetros (450 mm); ancho trescientos milímetros (300 mm) y alto ciento quince milímetros (115 mm). La luz interna del alto estará formada por la altura del cabezal más el suplemento de diez milímetros (10 mm) de espesor que va agregado a la parte inferior de los extremos de la tapa. Cabezales: Catorce milímetros (14 mm) de espesor. Travesaños: En cada extremo de la tapa, costados y fondo, irá uno (1) de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (10 mm) de espesor. Suplementos: En la parte superior de cada extremo del fondo, podrá llevar uno (1) de cinco milímetros (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 milímetros (300 mm); alto hasta ciento veinte milímetros (120 mm) y espesor no mayor de diez milímetros (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 milímetros (25 mm) de ancho por doce milímetros (12 mm) de espesor.

Envase 16. Para uvas: Medidas de luz interna: Largo quinientos cincuenta milímetros (550 mm); ancho trescientos veinte milímetros (320 mm) y alto ciento sesenta milímetros (160 mm). Cabezales: Catorce milímetros (14 mm) de espesor. Travesaños: En cada extremo de la tapa y fondo, irá uno (1) de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (10 mm) de espesor. Tabique: En la parte media llevará uno (1) de las mismas medidas de los cabezales.

Envase 17. (Cuyano). Para cerezas, guindas y uvas: Medidas de luz interna: largo seiscientos cinco milímetros (605 mm); ancho trescientos cuarenta milímetros (340 mm) y alto de cien a ciento diez milímetros (100 a 110 mm). Cabezales: Catorce milímetros (14 mm) de espesor. Travesaños: En cada extremo de la tapa y fondo irá un (1) travesaño de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (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 18. (Sudafricano). Para uvas: Medidas de luz interna: largo cuatrocientos treinta y cinco milímetros (435 mm); de ancho doscientos noventa y cinco milímetros (295 mm) y de alto ciento cuarenta milímetros (140 mm). Cabezales: Catorce milímetros (14 mm) de espesor. Travesaños: en cada extremo de la tapa y fondo, irá uno (1) de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (10 mm) de espesor.

Envase 19. Parra uvas: Medidas de luz interna: Largo quinientos diez milímetros (510 mm); ancho trescientos milímetros (300 mm) y alto ciento quince milímetros (115 mm). La luz interna del alto estará formada por la altura del cabezal más el suplemento de diez milímetros (10 mm) de espesor, que va agregado a la parte inferior de los extremos de la tapa. Cabezales: Catorce milímetros (14 mm) de espesor. Travesaños: En cada extremo de la tapa y fondo irá uno (1) de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (10 mm) de espesor. Tabique: En la parte media llevará uno (1) de las mismas medidas de los cabezales.

Envase 20. Para uvas: Medidas de luz interna: Largo doscientos setenta y cinco milímetros (275 mm) ancho doscientos ochenta milímetros (280 mm) y alto ciento diez milímetros (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 milímetros (10 mm) de espesor. Cabezales: Catorce milímetros (14 mm) de espesor. Travesaños: En cada extremo de la tapa y fondo irá uno (1) de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (10 mm) de espesor.

Envase 21. Para membrillos (uso industrial): Medidas de luz interna: Largo seiscientos treinta y cinco milímetros (635 mm) ancho trescientos setenta y cinco milímetros (375 mm) y alto doscientos cuarenta milímetros (240 mm) Cabezales: Diecinueve milímetros (19 milímetros) de espesor. Travesaños: En cada extremo de la tapa y fondo, irá uno (1) de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (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 milímetros (10 milímetros).

Envase 22. Para melones, sandías y mamones: Medidas de luz interna: Largo setecientos cincuenta o setecientos sesenta milímetros (750 ó 760 mm) ancho cuatrocientos veinte o cuatrocientos cuarenta milímetros (420 ó 440 mm) y alto ciento ochenta y cinco o doscientos milímetros (185 ó 200 mm). Cabezales: Diecinueve milímetros (19 mm) de espesor. Travesaños: En cada extremo de la tapa y fondo, irá uno (1) de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (10 mm) de

espesor. Tabiques: En la parte interior, podrán colocarse uno (1) o dos (2) tabiques de las mismas medidas de ancho y alto de los cabezales y de un mínimo de doce milímetros (12 mm) de espesor, con la finalidad de dividir el envase en dos (2) o tres (3) partes iguales.

Envase 23. Para paltas, chirimoyas y mangos: Medidas de luz interna: Largo cuatrocientos milímetros (400 mm) ancho trescientos sesenta milímetros (360 mm) y alto optativo, no pudiendo colocarse en este envase más de una camada de fruta. Cabezales: Catorce milímetros (14 mm) de espesor. Travesaños: En cada extremo de la tapa y fondo, irá uno (1) de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (10 mm) de espesor.

Envase 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 25. Para ananás: Medidas de luz interna: Largo seiscientos ochenta milímetros (680 mm) ancho cuatrocientos veinte milímetros (420 mm) y alto doscientos ochenta milímetros (280 mm). Cabezales: Quince milímetros (15 mm) de espesor. Travesaños: En cada extremo de la tapa y fondo, irá uno (1) de veinte milímetros (20 mm) de ancho por diez milímetros (10 mm) de espesor. Tabiques: En la parte interior podrán colocarse tabiques separadores de madera de doce milímetros (12 mm) de espesor, con la finalidad de colocar una (1) o dos (2) frutas en cada compartimento.

Envase 26. Para ananás: (En cartón corrugado): Medidas de luz interna; Largo quinientos sesenta y cinco milímetros (565 mm) ancho cuatrocientos veinte milímetros (420 mm) y alto ciento cuarenta milímetros (140 mm). Tabiques: En la parte interior podrán colocarse tabiques separadores de cartón con la finalidad de colocar una (1) o dos (2) frutas en cada compartimento.

Envase 27. Para bananas (en cartón corrugado): Medidas de luz interna: Largo quinientos milímetros (500 mm) ancho trescientos setenta milímetros (370 mm) y alto doscientos treinta milímetros (230 mm).

Envase 28. Para bananas (en madera aserrada, laminada o en tableros, u otro material similar adecuado): Medidas de luz interna: Largo quinientos cincuenta milímetros (550 mm) ancho trescientos diez milímetros (310 mm) y alto doscientos cuarenta milímetros (240 milímetros).

A modo de tapa llevará en la parte media (1) tabla del mismo material.

CAPITULO XXXVIII

ACLARACION DE TERMINOS

a) De calidad

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

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

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

(4) Sana: Significa que la fruta no presenta enfermedades o afecciones de origen parasitario, infeccioso o fisiogénico.

(5) Seca: Es la fruta que no se cosechó húmeda por lluvia niebla, rocío, etc., y que ya recolectada se la preservó de dichos inconvenientes hasta el momento del empaque.

(6) Limpia: Es la fruta en buen estado de higiene, libre de tierra u otro residuo adherido.

(7) Con pedúnculo: Se refiere a la fruta que, cosechada a mano o con instrumento adecuado, conserva su pedúnculo, pudiendo carecer del mismo, según lo determinado en cada especie y cuando su separación no ha ocasionado desgarramientos de la piel.

(8) Tamaño uniforme: Significa que la fruta contenida en un mismo envase presenta un tamaño similar.

(9) Cáliz adherido: Significa que la fruta cosechada separándola de la planta en forma tal que conserva los sépalos del cáliz y el pedúnculo cortado 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 éstos no presentan signo alguno de marchitamiento, fraccidez 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 ananás): Son las ramificaciones que se presentan adosadas a la base del fruto.
- (19) Bráctea: Hoja modificada que protege el fruto.
- (20) Régimen o cacho: (En banana): Conjunto de frutos de un racimo o inflorescencia del banano.
- (21) Mano de penca: (En banana): Grupo de frutas unidas a un mismo pedúnculo sobre el eje de la inflorescencia.
- (22) Dedos: (En banana): Cada uno de los frutos que componen una mano.
- (23) Maduradas: (En bananas): Sometidas al proceso de maduración o climatización luego de ser cosechadas.

b). De defectos

323. – (1) Manchas: Son las alteraciones en la coloración normal de la piel (epicarpio) de la fruta, debidas a causas o agentes diversos. Pueden ser: Alargadas cuando la longitud supera ampliamente el ancho; de superficie cuando la longitud y el ancho son más o menos similares. No serán consideradas como manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades de 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 éstos 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, etcétera.

(9) Bitter-Pit: En su condición de alteración de origen fisiogénico y de acuerdo con la aclaración del apartado 322 punto (4) sólo podrá admitirse en el porcentaje fijado para cada especie y grado siempre que no afecte la conservación de la fruta.

(10) Granos sueltos: Se refiere tanto a los granos que pudieran encontrarse sueltos en el interior de los envases, salvo los que se desprenden normalmente al efectuar el empaque, como aquellos que se separan con facilidad al ser sometidos los racimos a un ligero sacudimiento.

(11) Raquis Seco: Se refiere a los racimos que ofrecen alteraciones en el color normal del raquis o signo evidente de marchitamiento, como consecuencia de factores de distinto origen.

(12) Granizo: Consiste en el daño que se presenta en la fruta con el típico hundimiento provocado por el golpe de piedra siempre que no presente lesión abierta sin cicatrizar (no suberificada).

c) Otros

324. – (1) Descarte: Se considera fruta de descarte, la sobrante de una partida limpia, clasificada y tamañada que presente defectos de forma, color, tamaño, estado de madurez, lesiones, manchas, plagas y/o enfermedades, etc. en una intensidad tal que al superar las tolerancias admitidas no permite su inclusión en ninguno de los grados de selección previstos para la especie haciéndola inapta para su consumo al estado fresco.

(2) Fruta no exportable: Se denomina así a los sobrantes de las partidas de frutas que fueron sometidas a la selección reglamentaria para exportación y eliminado su descarte. Tales sobrantes pueden ser remitidos por un empacador a otro de la zona, habilitado exclusivamente para procesar fruta de mercado interno, y ser seleccionados únicamente dentro de los grados común y económico.

(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 capas alternadas con igual número de unidades).

(5) Fruta a granel: Se entiende con esta denominación a las frutas sin limpiar, ni seleccionar sin tamañar, ni identificar, es decir que se encuentre tal como se recolectan de la planta y que se transportan en cualquier tipo de envase o container apropiado hasta los lugares o locales de empaque, para proceder a su acondicionamiento, previo a la expedición para su comercialización.

(6) Fruta del suelo: Se refiere a la fruta que se desprendió naturalmente de la planta y cae al suelo, lo cual le produce deficiencias o alteraciones tales que invalidan su calidad. Tales deficiencias pueden resumirse entre otras: Machucamiento, podredumbre incipiente o avanzada, pedúnculo seco y quebradizo, falta de turgencia, lesiones producidas por hierbas, pájaros u otros agentes y presencia de tierra adherida.

CAPITULO XXXIX

DE LOS ORGANISMOS DE APLICACION

e interpretación y sus facultades

a) Organismos y agentes de aplicación

325. – A los siguientes organismos dependientes de la Dirección Nacional de Fiscalización Comercial Agrícola, 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 Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola

a) Departamento de Frutas y Hortalizas

Todo lo referente al registro de empacadores, frigoríficos, habilitación de lugares o locales de empaque; autorización de cosecha; inspección en los lugares o locales de empaque, frigoríficos, depósitos, estaciones ferroviarias, mercados de concentración o todo otro sitio en donde se acondicionen, acopien o comercialicen frutas frescas.

326. – Los organismos citados en el apartado anterior, y en la esfera que a cada uno le compete, podrán realizar todas las inspecciones y controles que estimen conveniente, tanto de las plantaciones como de partidas de frutas que se destinen a la exportación y al mercado interno en los lugares o locales de empaque, puertos o lugares de embarque, frigoríficos, depósitos, estaciones ferroviarias, rutas camineras, mercados de concentración, o todo otro lugar que estimen necesario.

327. – Las delegaciones agrícolas correspondientes a las distintas zonas productoras de frutas del país, dependientes de la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, 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 Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, los directores generales de los Servicios Nacionales de: Sanidad Vegetal y de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola, 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 9244 de fecha 10 de octubre de 1963.

b) Facultades ordinarias

329. – El Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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 Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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 Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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 Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (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 autoridades de cosecha no calendarias 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 medidas urgentes en salvaguardia de legítimos intereses fructícolas y que propugnen la agilitación del proceso comercializador, siempre que en ello no estén comprometidas las condiciones de calidad, sanidad y conservación de las frutas, el director nacional de la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, está autorizado a disponer, ad referendum, de la superioridad, las medidas que estime más adecuadas, aunque las mismas se aparten de las normas reglamentarias contenidas en la presente reglamentación.

335. – Con el fin de evitar una diversa interpretación en los alcances de la o las medidas a disponer, la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, dictará una disposición, en la cual se puntualizarán en los considerandos la o las circunstancias que motivan la adopción de medidas extraordinarias.

En su parte dispositiva, se precisarán las medidas a tomar, sus determinados y estrictos alcances, y al tiempo de su vigencia si así correspondiese.

Antecedentes Normativos

– Apartado 303, sustituido por art. 1° de la [Resolución N° 289/1999](#) Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 23/8/1999. Vigencia: a partir del día siguiente a su publicación.