

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA

AGRICULTURA

Reglámentanse las normas de tipificación, empaque y fiscalización de las hortalizas frescas con destino a los mercados de interés nacional.

RESOLUCION N° 297

Bs. As., 17/6/83

VISTO el expediente N° 385/83, atento a lo informado por la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, y

CONSIDERANDO:

Que es necesario reglamentar la comercialización de las hortalizas frescas que se destinen a los mercados de interés nacional.

Que a tales efectos deben dictarse las normas de tipificación, empaque y fiscalización de la comercialización interna de dichos productos que permitan ordenar adecuadamente la operatividad de dichos mercados mayoristas.

Que tal medida redundará en favor del sector productor y del público consumidor.

Que en virtud de la facultad conferida por el artículo 5º, del Decreto número 3.872, del 14 de setiembre de 1971, reglamentario de la Ley 19.227, sobre Mercados de Interés Nacional, cabe proceder en consecuencia.

Por ello,

El Secretario de Agricultura y Ganadería

Resuelve:

Artículo 1º – Reglámentanse las normas de tipificación, empaque y fiscalización de las hortalizas frescas con destino a los mercados de interés nacional, en el texto anexo compuesto de once (11) capítulos, que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2º – Esta resolución entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 3º – Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

(Nota Infoleg: por art. 1º de la [Resolución N° 960/1986](#) del Ministerio de Economía B.O. 20/11/1986 se extienden los alcances de la presente Resolución, a las hortalizas frescas de producción nacional que se comercialicen en mercados del país no contemplados en la Ley 19.227. Vigencia: a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial.)

Santirso

REGLAMENTACION DE HORTALIZAS FRESCAS CON DESTINO

A LOS MERCADOS DE INTERES NACIONAL

| | Indice | Página |
|--------------|-----------------------------------|--------|
| Capítulo I. | Generalidades | 1 |
| Capítulo II. | Especies Reglamentadas | 1 |
| | 2.1. Acelga | 1 |
| | 2.2. Ajo | 3 |
| | 2.3. Alcaucil | 8 |
| | 2.4. Apio | 10 |
| | 2.5. Arveja | 13 |
| | 2.6. Batata | 15 |
| | 2.7. Berenjena | 17 |
| | 2.8. Berro de agua | 19 |
| | 2.9. Brócoli italiano | 20 |
| | 2.10. Brócoli de cabeza o francés | 21 |
| | 2.11. Cebolla de bulbo | 24 |
| | 2.12. Cebolla de verdeo | 25 |
| | 2.13. Coliflor | 27 |

| | |
|--|----|
| 2.14. Chaucha | 30 |
| 2.15. Choclo | 31 |
| 2.16. Escarola | 34 |
| 2.17. Espárrago | 36 |
| 2.18. Espinaca | 39 |
| 2.19. Hinojo | 40 |
| 2.20. Lechuga | 42 |
| 2.21. Nabo | 45 |
| 2.22. Rábano | 46 |
| 2.23. Rabanito | 48 |
| 2.24. Papa (<i>Apartado derogado por art. 2° de la Resolución N° 641/2004 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos B.O. 16/7/2007. Vigencia: a los NOVENTA (90) días corridos contados a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial.</i>) | 49 |
| 2.25. Pepino | 51 |
| 2.26. Perejil | 53 |
| 2.27. Pimiento | 54 |
| 2.28. Puerro | 57 |

| | | |
|------------------|---------------------------------------|----|
| | 2.29. Radicha | 59 |
| | 2.30. Radicheta | 61 |
| | 2.31. Salsifí blanco | 62 |
| | 2.32. Salsifí negro | 64 |
| | 2.33. Remolacha | 65 |
| | 2.34. Repollo | 67 |
| | 2.35. Repollo de Bruselas | 69 |
| | 2.36. Tomate | 70 |
| | 2.37. Zanahoria | 73 |
| | 2.38. Zapallito de tronco | 76 |
| | 2.39. Zapallo | 78 |
| Capítulo III. | De los envases | 80 |
| | 3.1. Disposiciones generales | 80 |
| Capítulo IV. | Del empaque | 83 |
| Capítulo V. | De la identificación de la mercadería | 84 |
| Capítulo VI. | De las inspecciones | 86 |

| | | |
|----------------|-------------------------------------|----|
| Capítulo VII. | De los rechazos | 87 |
| Capítulo VIII. | Del Tribunal Técnico de Apelaciones | 88 |
| Capítulo IX. | De las infracciones | 88 |
| Capítulo X. | Del transporte | 89 |
| Capítulo XI. | Aclaración de términos | 89 |

CAPITULO I

GENERALIDADES.

1.1. Toda partida (1) de hortalizas frescas (117) de producción nacional que se destine a los mercados de interés nacional, deberá ser de un mismo cultivar (2) y responder, además: A las condiciones mínimas (118); tamaño o calibre (116); tipos comerciales (126); grados de selección (115); presentación y envasado; que se establecen para cada una de las especies.

1.2. Las hortalizas frescas (117) que se importen, además de cumplir con la Ley Nº 4.084 y sus decretos reglamentarios, deberán responder como mínimo al Grado de Selección Nº 2 reglamentado para los mercados de interés nacional.

1.3. La Secretaría de Agricultura y Ganadería fijará, cuando razones de producción y abastecimiento lo hagan necesario, los distintos límites de los grados de selección.

1.4. Las hortalizas frescas podrán ser sometidas a tratamientos que mejoren su aspecto o conservación, debiendo declararse tal circunstancia ante la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas).

El uso del producto o productos empleados en dichos tratamientos, como así las tolerancias que se permitan para los mismos, deberán ser expresamente autorizados por el Ministerio de Salud Pública y Medio Ambiente.

1.5. No podrá efectuarse la cosecha de ninguna especie hortícola, antes de transcurrido el período de acción residual del producto terapéutico utilizado, el cual figura en el rótulo del mismo.

CAPITULO II

ESPECIES REGLAMENTADAS.

2.1. ACELGA (Beta Vulgaris L. Var. cicla L.).

2.1.1. Condiciones mínimas (118).

2.1.1.1. Será: sana (3); fresca (4); limpia (5); no excesivamente húmeda (6); uniforme (112).

2.1.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); hojas dañadas (12); tallos florales (14); olor y sabor extraños (15).

2.1.1.3. Las hojas (104) presentarán el corte: Fresco (4); neto (16); no deshilachado (17).

2.1.1.4. En el caso de las plantas enteras, las raíces deberán estar cortadas a no más de dos (2) centímetros del cuello y el corte deberá cumplir las mismas condiciones que 2.1.1.3.

2.1.2. Grados de Selección.

2.1.2.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificará la acelga de un mismo cultivar y que cumpla con las condiciones mínimas establecidas en 2.1.1.

Tolerancias: Se aceptará hasta un cinco por ciento (5%) de defectos, dentro de los cuales no se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.1.2.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificará a la acelga de un mismo cultivar y que cumpla con las condiciones mínimas establecidas en 2.1.1.

Tolerancias: Ligeras decoloraciones; pequeñas roturas del limbo (97) siempre que no se pierda más de una cuarta parte (1/4) de su superficie; corte con un principio de partido en el pecíolo, siempre que el mismo no sea superior a los dos (2) centímetros. Hasta un diez por ciento (10%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbre, cualquiera sea su origen.

2.1.2.3. GRADO Nº 3: Dentro de este grado se clasificará a la acelga de un mismo cultivar y que cumpla con las condiciones establecidas en el punto 2.1.1.

Tolerancias: Ligeras decoloraciones; roturas del limbo, siempre que no se pierda más de una tercera parte (1/3) de su superficie; partido del pecíolo, hasta cuatro (4) centímetros y un principio de deshilachado; manojos constituidos por hojas y/o plantas completas.

Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbre, cualquiera sea su origen.

2.1.3. Presentación.

2.1.3.1. En manojos (124).

GRADO Nº 1: No se admiten plantas enteras.

GRADO Nº 2: Un mismo manojito (124) no debe contener hojas cortadas y plantas enteras, no admitiéndose el acondicionamiento de ambas en un mismo envase.

GRADO N° 3: Los manojos pueden contener, mezcladas, hojas sueltas y plantas enteras.

2.1.3.2. Los manojos (124) chicos deberán pesar quinientos (500) gramos y los grandes un (1) kilogramo como mínimo. No se admitirá la mezcla de ambos en un mismo envase.

2.2. AJO (*Allium sativum* L)

2.2.1. Condiciones mínimas (118).

2.2.1.1. Será: Sano (3); limpio (5); maduro (18); entero (19); bien formado (20); firme (22); turgente (23).

2.2.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); manchas (24); lesiones (10); brotado (25); olor y sabor extraños (15).

2.2.2. Tipos Comerciales.

2.2.2.1. Blanco (119)

2.2.2.2. Colorado (120)

2.2.3. Grados de madurez.

2.2.3.1. Ajo Inmaduro o fresco: Se considera a la especie que ha alcanzado la madurez comercial, pero no su madurez fisiológica.

2.2.3.2. Ajo semiseco: Se designa al ajo que presenta las catáfilas y tónicas coreáceas, en estado de marchitez, pero no completamente secas.

2.2.3.3. Ajo seco: Cuando el bulbo ha llegado a su estado de madurez fisiológica y ha sido oreado, presentándose las hojas propiamente dichas y las catáfilas (envolturas membranosas) manifiestamente secas y adheridas al bulbo; llamado también ajo maduro.

2.2.4. Clasificación.

2.2.4.1. Por calibre (116). De acuerdo con el grado de variación del diámetro transversal de los bulbos, se los designará tal como se indica a continuación:

| Calibre | Diámetro transversal |
|---------|----------------------|
| 3 | de 26 mm a 35 mm |
| 4 | de 36 mm a 45 mm |
| 5 | de 46 mm a 55 mm |

| | |
|---|------------------|
| 6 | de 56 mm a 65 mm |
| 7 | de 66 mm a 75 mm |
| 8 | de 76 mm a 85 mm |
| 9 | de 86 mm a 95 mm |

2.2.4.2. Por tamaño, de acuerdo con el valor transversal de los bulbos, se los designará según se indica a continuación:

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

Medianos: Cuando los bulbos tienen un calibre de cinco a seis (5 a 6) para el blanco y de cuatro a cinco (4 a 5) para el colorado.

Chicos: Cuando los bulbos tienen un calibre menor o igual que cuatro (4) para el blanco y menor o igual que tres para el colorado.

2.2.5. Grados de Selección.

2.2.5.1. GRADO N° 1: Los ajos incluidos en este grado de selección deberán responder a una misma clasificación; grado de madurez; tipo comercial y cumplir con las condiciones mínimas estipuladas en 2.2.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrán ser con manchas de humedad. La clasificación será exclusivamente por calibre.

2.2.5.2. GRADO N° 2: Los ajos incluidos en este grado de selección deberán cumplir con las condiciones mínimas del punto 2.2.1; responder al mismo tipo comercial; grado de madurez y clasificación.

Tolerancias: Hasta un diez por ciento (10%) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de ajos con podredumbre y uno por ciento (1%) con manchas de humedad.

La clasificación podrá ser por calibre o por tamaño.

2.2.5.3. GRADO N° 3: Los ajos que comprenden este grado de selección deberán cumplir con las condiciones mínimas estipuladas en 2.2.1.; responder al mismo tipo comercial; grado de madurez y clasificación.

Tolerancias: Engrosamientos o deformaciones, siempre que no comprometan el reconocimiento del tipo; bulbos con los dientes separados en la parte superior, siempre que no se desprendan; pequeñas laceraciones en las catáfilas externas; pérdida incipiente de la turgencia y brotes menores de dos (2) mm. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de ajos con podredumbres; el dos por ciento (2%) con manchas de humedad y el uno por ciento (1%) de brotados.

La clasificación podrá ser por calibre o por tamaño.

2.2.5.4. GRADO N° 4: Se clasificarán en este grado de selección los ajos que se destinen para uso industrial, siempre que correspondan a un mismo tipo comercial, grado de madurez y reúnan las siguientes condiciones mínimas:

Serán: Sanos; maduros; limpios; secos.

Deberán estar libres de: Insectos; podredumbres; dientes brotados, cortados o lesionados.

Tolerancias: Se admitirán bulbos incompletos (127) y/o dientes sueltos, en un mismo envase; decoloraciones; manchas fisiológicas y pérdida incipiente de turgencia; siempre que no afecten la conservación del diente. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de ajos con podredumbres y cinco por ciento (5%) con manchas de humedad. No se admiten bulbos completos.

2.2.6. Presentación.

2.2.6.1. En manojos (124): Para los ajos frescos y semisecos: Deberán atarse a un tercio de la planta y por encima del bulbo, con rafia, hilo o cualquier otro material que no transmita olor y sabor extraños a la especie y con las hojas emparejadas en la parte superior.

Los manojos estarán constituidos por: Doce (12) y veinticinco (25) bulbos.

2.2.6.2. En ristras: Para los ajos semisecos y secos, las hojas deben ser trenzadas en forma tal que los bulbos se presenten en un solo frente; las últimas hojas pueden ser atadas con hilo, rafia o cualquier otro material. En los ajos semisecos, las ristras podrán ser simples de veinticinco (25) bulbos, o dobles con un total de cincuenta (50) bulbos. En los ajos secos las ristras podrán ser simples, de cincuenta (50) bulbos o dobles con un total de cien (100) bulbos. En el ajo enristrado correspondiente al grado 1, las raíces deben ser cortadas a la altura del tallo.

2.2.6.3. Bulbos sueltos o a granel: Cuando se comercialicen ajos en estas condiciones el bulbo deberá presentarse con las hojas cortadas a cinco (5) centímetros del cuello para los ajos semisecos y a tres (3) centímetros del mismo para los ajos secos.

En todos los grados de selección, las raíces deberán cortarse a ras del tallo.

2.3. ALCAUCIL (*Cynara scolymus* L.).

2.3.1. Condiciones mínimas (118).

2.3.1.1. Será: Sano (3); fresco (4); limpio (5); entero (19); seco (26); cerrado (27).

2.3.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); lignificaciones (28).

2.3.1.3. El tallo: Deberá estar cortado a no más de cinco (5) centímetros de la base de la última bráctea (29), conservando las hojas que correspondan al largo del corte; el corte será neto (16), fresco (4) y no deshilachado (17); no debe presentar áreas leñosas.

2.3.2. Tipos comerciales.

2.3.2.1. Blanco: Los que tienen una coloración verde amarillenta y/o grisácea blanquizca.

2.3.2.2. Verde: Los que tienen las brácteas de color verde claro.

2.3.2.3. Violeta: Cuando las brácteas son negruzcas o de color violeta a rojo profundo violáceo.

2.3.3. Clasificación por tamaño:

2.3.3.1. Grandes: Cuando el diámetro transversal (30) es superior a los diez (10) centímetros.

2.3.3.2. Medianos: Cuando el diámetro transversal está comprendido entre los seis y diez (6 y 10) centímetros.

2.3.3.3. Chicos: Cuando el diámetro transversal es inferior a seis (6) centímetros.

2.3.4. Grados de Selección:

2.3.4.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado de selección se clasificarán los alcauciles de un mismo tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.3.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta al tamaño, entre la unidad más grande y la más chica de un mismo envase, sólo podrá existir una diferencia en diámetro del diez por ciento (10%).

2.3.4.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado de selección se clasificarán los alcauciles de un mismo tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.3.1.

Tolerancias: Ligeras decoloraciones o lesiones y leve lignificación del tallo.

Hasta un diez por ciento (10%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres cualquiera sea su origen. En lo que respecta al tamaño, entre la unidad más grande y la más chica de un mismo envase, sólo podrá existir una diferencia de veinte por ciento (20%) en el diámetro transversal.

2.3.4.3. GRADO N° 3: Dentro de este grado de selección se clasificarán los alcauciles de un mismo tamaño; tipo comercial que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.3.1.

Tolerancias: Lesiones y decoloraciones, siempre que las mismas no comprometan el reconocimiento del tipo comercial; brácteas que no estén perfectamente cerradas, siempre que no modifiquen manifiestamente la forma del tipo; ligera lignificación de las brácteas y del tallo y leve deshilachado del tallo.

Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo un medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta al tamaño, sólo deberán respetarse los límites de los diámetros para su clasificación en grandes, medianos y chicos.

2.4. APIO (*Apium Graveolens* L. Var Dulce Mill.).

2.4.1. Condiciones mínimas (118).

2.4.1.1. Será: Sano (3); entero (19); fresco (4); limpio (5); bien formado (20)

2.4.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); lesiones (10); olor y sabor extraños (15); decoloraciones (9); tallos florales (14).

2.4.1.3. Las hojas (104) no deberán presentar: Partes huecas (31); nervaduras lignificadas (28); deshilachadas (17); aplastadas (32); rebrotes (33); corazón negro (34).

2.4.1.4. Las raíces deberán cortarse en forma piramidal a partir de la base de la última hoja, y el vértice no será de más de cinco centímetros (5) de alto; el corte será neto (16); fresco (4) y no deshilachado (17).

2.4.2. Tipos comerciales.

2.4.2.1. Blanco: Son los que tienen los pecíolos (78) de color blanco, blanco-amarillento o blanco-verdoso; característica del cultivar o tipo u obtenido por blanqueo.

2.4.2.2. Verde: Los que tienen pecíolos de color verde oscuro.

2.4.3. Clasificación por tamaño: En el tamaño se tomará en cuenta el peso de las hojas y tallos.

2.4.3.1. Grandes: Los que pesan más de ochocientos gramos (800 gr).

2.4.3.2. Medianos: Los que pesan entre cuatrocientos y ochocientos (400 y 800 gr).

2.4.3.3. Chicos: Los que pesan entre cien y menos de cuatrocientos (100 y - 400 gr).

2.4.4. Grado de Selección:

2.4.4.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán los apios de un mismo tipo comercial; tamaño y que correspondan a las características mínimas que se establecen en 2.4.1. La diferencia entre la mayor y menor unidad dentro de mismo envase, no podrá superar los cien gramos (100 gr) en los apios tamañados como grandes y medianos y cincuenta gramos (50 gr), en los apios de tamaño chico.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.4.4.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificarán los apios de un mismo tipo comercial, tamaño y que respondan a las características mínimas establecidas en 2.4.1.

Tolerancias: Ligeras decoloraciones; roturas o aplastamientos leves de las nervaduras, siempre que no se comprometa la conservación de la unidad;

ligeras deformaciones. Hasta un diez por ciento (10%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

La diferencia entre la unidad mayor y menor dentro de un mismo envase, no podrá superar los doscientos gramos (200) para los apios tamañados como grandes; ciento cincuenta gramos (150) para los medianos y cien gramos (100) para los pequeños.

2.4.4.3. GRADO N° 3: Dentro de este grado se clasificarán los apios de un mismo tipo comercial, tamaño y que respondan a las características mínimas establecidas en 2.4.1.

Tolerancias: Decoloraciones, siempre que no esté comprometida la identificación del tipo comercial; roturas y aplastamientos de las nervaduras, incluso el rajado de las hojas, siempre que las heridas estén cicatrizadas y no comprometan la conservación de la unidad; deformaciones; corte de la raíz distinto al admitido en 2.4.1.4. y desmochadas, siempre que las heridas estén cicatrizadas. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres.

La diferencia de peso entre la unidad mayor y menor de un mismo envase, no podrá superar los doscientos gramos (200 gr) para los apios grandes; ciento cincuenta gramos (150 gr) para los medianos y cien gramos (100 gr) para los chicos.

2.4.5. Presentación.

2.4.5.1. Suelos: Cuando las unidades conservan su individualidad.

2.4.5.2. En atados: Seis (6) o doce (12) plantas unidas en un sólo lío; dispuestas en dos (2) camadas, atando la parte media de la planta y la raíz con cualquier fibra que sirva para tal fin, pero que no transmita sabor ni olor a la mercadería. Los apios de un atado deberán ser del mismo tamaño y tipo comercial.

2.4.5.3. Desmochados: Los apios, tanto suelos como en atados, pueden ser desmochados, es decir, eliminado por corte el exceso de follaje de la parte superior; las heridas deberán ser netas y estar cicatrizadas.

2.5. ARVEJA (*Pisum Sativum* L. var. *vulgare*).

2.5.1. Condiciones mínimas (118).

2.5.1.1. Vaina (57).

2.5.1.1.1. Será: Sana (3); fresca (4); limpia (5); entera (19); seca (26).

2.5.1.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); manchas (24); deformaciones (35); olor y sabor extraños (15); decoloraciones (9).

2.5.1.2. Grano (11)

2.5.1.2.1. Será: Sano (3); fresco (4); entero (19); maduro (18).

2.5.1.2.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos o muertos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); olor y sabor extraños (15).

2.5.2. Grados de Selección.

2.5.2.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán las arvejas en vaina de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en 2.5.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres.

2.5.2.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificarán las arvejas en vaina de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en 2.5.1.

Tolerancias: Ligeras decoloraciones y deformaciones, siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar y manchas secas que no cubran más del veinte por ciento (20%) de la superficie de la vaina. Hasta un diez por ciento (10%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo se permitirá en los granos el dos por ciento (2%) de insectos vivos o muertos. No se admitirán podredumbres.

2.5.2.3. GRADO N° 3: Dentro de este grado se clasificarán las arvejas en vaina de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en 2.5.1.

Tolerancias: Deformaciones y decoloraciones, siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar; manchas secas, siempre que no cubran más del cuarenta por ciento (40%) de la superficie de la vaina. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo se admitirán en el grano, el cinco por ciento (5%) de insectos vivos o muertos y hasta un medio por ciento (0,5%) de podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.6. BATATA (*Ipomoea batatas* Lam.)

2.6.1. Condiciones mínimas (112).

2.6.1.1. Será: Sana (3); limpia (5); firme (22); nueva (37); sin brotes (25).

2.6.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos o muertos (7); podredumbres (8); lesiones (10); alteraciones internas (38); olor y sabor extraños (15); batatines (39); protuberancias (36).

2.6.2. Tipos comerciales.

2.6.2.1. Batata blanca: Llámase a la de epidermis blanco cremoso y de carne blanca o crema.

2.6.2.2. Batata colorada: Denomínase a la que tiene epidermis colorada y carne amarilla o amarilla anaranjada.

2.6.2.3. Batata amarilla: Aquella que tiene la epidermis de color cobrizo y carne amarilla o anaranjada.

2.6.3. Clasificación por tamaño.

2.6.3.1. Grandes: Batatas cuyo peso unitario es mayor de quinientos gramos (500 gr).

2.6.3.2. Medianas: Batatas cuyo peso unitario es mayor de doscientos cincuenta gramos (250) y menor o igual a quinientos gramos (500).

2.6.3.3. Chicas: Batatas cuyo peso unitario es mayor de sesenta gramos (60) y menor o igual a doscientos cincuenta gramos (250).

2.6.4. Grados de Selección:

2.6.4.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán las batatas de un mismo tamaño; tipo comercial o cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en 2.6.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) en peso, de raíces fuera de tamaño y cinco por ciento (5%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) de raíces con síntomas de podredumbres.

2.6.4.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán las batatas de un mismo tamaño; tipo comercial o cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.6.1.

Tolerancias: Raíces que presentan deformaciones, siempre que las mismas no formen surcos o curvaturas tan pronunciadas que no permitan el aprovechamiento de la raíz; pequeñas raicillas secundarias; grietas cicatrizadas, no superiores a tres (3) centímetros; cortes por roturas y lesiones mecánicas cicatrizadas, siempre que su diámetro mayor no supere los dos (2) centímetros.

Hasta un diez por ciento (10%) de raíces fuera de tamaño y diez por ciento (10%) de otros defectos, dentro de los cuales, sólo el uno por ciento (1%) podrá ser de raíces con síntomas de podredumbres.

2.6.4.3. GRADO Nº 3: Dentro de este grado se clasificarán las batatas de un mismo tamaño; tipo comercial o cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.6.1.

Tolerancias: raíces con deformaciones manifiestas, siempre que las mismas no afecten su aprovechamiento, conservación y transporte; pequeñas raicillas secundarias; brotes incipientes o síntomas de desbrotes cicatrizados; grietas; cortes por roturas y lesiones mecánicas, siempre que estén cicatrizadas. Hasta un quince por ciento (15%) fuera de calibre y un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el uno por ciento (1%) podrá ser de raíces con síntomas de podredumbres.

2.7. BERENJENA (*Solanum melensena* L. var. *esculentum*).

2.7.1. Condiciones mínimas (118).

2.7.1.1. Será: Sana (3); fresca (4); limpia (5); seca (26); bien coloreada (40); firme (22); bien formada (20).

2.7.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); manchas (24); perforaciones (41); momificaciones (42); olor y sabor extraños (15).

2.7.1.3. El fruto deberá llevar el cáliz persistente y el corte del pedúnculo debe ser neto (16) y no deshilachado (17).

2.7.2. Clasificación por tamaño:

2.7.2.1. Grandes: Las berenjenas cuyo peso unitario es superior a los doscientos cincuenta gramos (250 g).

2.7.2.2. Medianas: Las berenjenas cuyo peso unitario está comprendido entre ciento cincuenta y doscientos cincuenta gramos (150 y 250 g).

2.7.2.3. Chicas: Las berenjenas cuyo peso unitario es inferior a ciento cincuenta gramos (150 g).

2.7.3. Grados de Selección:

2.7.3.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán las berenjenas de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.7.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres.

En lo que respecta a tamaño, entre la unidad más grande y la más chica de un envase, sólo podrá haber una diferencia del diez por ciento (10%) en el peso.

2.7.3.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán las berenjenas de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.7.1.

Tolerancias: Hasta un diez por ciento (10%) de la superficie del fruto con decoloraciones, siempre que no modifiquen el color del cultivar y manchas cicatrizadas; ligeras modificaciones, siempre que no se manifiesten en forma de surcos pronunciados y leves deformaciones. Hasta un diez por ciento (10%) de otros defectos, no permitiéndose podredumbres.

En lo que respecta a tamaño, entre la unidad más grande y la más chica de un envase, sólo podrá existir una diferencia del veinte por ciento (20%) en peso.

2.7.3.3. GRADO Nº 3: Dentro de este grado se clasificarán las berenjenas de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.7.1.

Tolerancias: Hasta un veinte por ciento (20%) de la superficie del fruto, con decoloraciones, manchas y perforaciones de no más de tres milímetros (3 mm) de profundidad, siempre que estén cicatrizadas y deformaciones, siempre que no comprometan la identificación del cultivar; leve falta de firmeza; leves momificaciones; brillo medianamente apagado; el corte del pedúnculo con principio de deshilachado. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, no admitiéndose podredumbres. En lo que respecta a tamaño, sólo se tendrán en cuenta los límites estipulados a tal fin.

2.8. BERRO DE AGUA (*Rorippa nasturtium - acuatium*)

2.8.1. Condiciones mínimas (118).

2.8.1.1. Será: Sano (3); fresco (4); limpio (5).

2.8.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); lesiones (10); podredumbres (8); decoloraciones (9); olor y sabor extraños (15); tallos floríferos (14); tallos lignificados (28).

2.8.1.3. Los tallos deberán cortarse a veinticinco centímetros (25 cm) del nivel superior de las hojas y el corte deberá ser neto (16); fresco (4); no deshilachado (17).

2.8.2. Grados de Selección.

2.8.2.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán los berros de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.8.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen.

2.8.2.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán los berros de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.8.1.

Tolerancias: Decoloraciones, siempre que no comprometan la presentación del manojo; hojas y pecíolos rotos en no más de un veinticinco por ciento (25%); ligeras lignificaciones en los tallos.

Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.8.3. Presentación.

En manojos (124), atados con cualquier material apropiado que no transmita olor y sabor al berro.

2.8.3.1. Manojos (124) chico, de medio kilogramo (1/2 kg).

2.8.3.2. Manojos (124) grande, de un kilogramo (1 kg).

2.9. BROCOLI ITALIANO (Brassica oleracea L. var. Italica).

2.9.1. Condiciones mínimas (118).

2.9.1.1. Las inflorescencias (43) deberán ser: Enteras (19); frescas (4); sanas (3); limpias (5); bien formadas (20); de flores cerradas (44); de coloración típica (45) del cultivar.

2.9.1.2. Las inflorescencias no deberán presentar: Flores abiertas (46); magullones (13); tallos huecos (47); áreas leñosas (103); podredumbres (8); decoloraciones (9); olor y sabor extraños (15).

2.9.1.3. Las hojas que acompañan a las inflorescencias deberán ser: Sanas (3); frescas (4); limpias (5); secas (26).

2.9.2. Grados de Selección:

2.9.2.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán los brócolis de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.9.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres.

2.9.2.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán los brócolis de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.9.1.

Tolerancias: Deformaciones y decoloraciones, siempre que no se comprometa el reconocimiento del cultivar; cinco por ciento (5%) de flores abiertas; tallos levemente lignificados y huecos. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbre, cualquiera sea su origen.

2.9.3. Presentación.

Los brócolis deberán ser cortados entre cinco centímetros (5) y diez centímetros (10) de la inserción de la inflorescencia. Los trozos de planta se atarán en manojos, utilizando hilo, rafia u otro material que no transmita olor y sabor extraños a la especie.

2.9.3.1. Manojó (124) chico, hasta medio kilogramo (1/2).

2.9.3.2. Manojó mediano, cuando pese más de medio kilogramo (1/2) a dos kilogramos (2).

2.9.3.3. Manojó (124) grande, cuando pese más de dos kilogramos (2).

2.10. BROCOLI DE CABEZA O FRANCES (Brassica oleracea L. var. botrytis sub. cymosa).

2.10.1. Condiciones mínimas (118).

La inflorescencia (43) o pellas (49).

2.10.1.1. Deberán ser: Enteras (19); compactas (50); frescas (4); sanas (3); secas (26); limpias (5); bien formadas (20); de grano bien cerrado (51); de olor típico (45) del cultivar (2).

2.10.1.2. No deberán presentar: Lesiones (10); sobre madurez (52); brácteas foliares (29); magullones (13); tallos huecos (47); podredumbres (8); insectos vivos (7); decoloraciones (9); olor y sabor extraños (10).

2.10.2. Clasificación por tamaño.

2.10.2.1. Chicos: Cuando la inflorescencia o pella está comprendida entre cinco y diez centímetros (5 y 10) de diámetro (30).

2.10.2.2. Medianos: Cuando la pella o inflorescencia está comprendida entre más de diez y veinte centímetros (+ 10 y 20 cm) de diámetro (30).

2.10.2.3. Grandes: Cuando la pella o inflorescencia tiene más de veinte centímetros de diámetro (30).

2.10.3. Grados de Selección:

2.10.3.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado serán incluidos los brócolis de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.10.1.

Tolerancias: Hasta cinco brácteas por pella, siempre que las mismas no sobrepasen a las flores.

Hasta un cinco por ciento (5%) de otros defectos dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, en un mismo envase, entre la unidad más chica y la más grande sólo podrá haber dos centímetros (2 cm) de diferencia en el diámetro (30).

2.10.3.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán los brócolis de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.10.1.

Tolerancias: En la pella, hasta siete (7) brácteas que sobresalgan de las flores; pequeñas desgarraduras; ligeras deformaciones; manchas y magulladuras leves, siempre que no comprometan la conservación del producto; leve falta de compacidad. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos dentro de los cuales únicamente el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, se admitirán los brócolis que cumplan con los diámetros indicados para los tamaños chico, mediano y grande.

2.10.4. Presentación.

2.10.4.1. Deshojados: Cuando se han cortado las hojas al ras de la inflorescencia o pella, la que se presenta sin cobertura alguna.

2.10.4.2. Con hojas: Cuando conservan las hojas periféricas, las que deben ser recortadas en la parte superior. El tallo será cortado en la inserción de la última hoja que cubra la pella.

2.10.4.3. En corona o coronados. Cuando los brócolis poseen las hojas periféricas cortadas a la altura de la pella, permitiéndose que se vea la totalidad de la misma. El tallo deberá ser cortado al ras de la última hoja.

2.11. CEBOLLA DE BULBO (*Allium cepa* L. var. *Typicum*).

2.11.1. Condiciones mínimas (118)

2.11.1.1. Será: Sana (3); fresca (4); seca (26); limpia (5); madura (18); bien formada (20).

2.11.1.2. Deberá estar libre de: Podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); crecimientos secundarios (48); brotes (25).

2.11.1.3. Las hojas deberán estar recortadas en un largo no mayor de tres centímetros (3 cm).

2.11.2. Clasificación.

2.11.2.1. Por calibre (116): De acuerdo al grado de variación de los diámetros transversales (30) de las cebollas, se las designará tal como se indica seguidamente:

| Calibre | Diámetro transversal |
|---------|----------------------|
| 4 | de 36 mm a 45 mm |
| 5 | de 46 mm a 55 mm |
| 6 | de 56 mm a 65 mm |
| 7 | de 66 mm a 75 mm |
| 8 | de 76 mm a 85 mm |
| 9 | de 86 mm a 95 mm |

2.11.2.2. Por tamaño: De acuerdo con la dimensión del diámetro transversal, se las designará según se indica a continuación:

Grandes: Cuando los bulbos tienen un calibre igual o mayor de ocho (8).

Medianas: Cuando los bulbos tienen un calibre comprendido entre cinco y siete (5 y 7).

Chicas: Cuando los bulbos tienen un calibre igual o menor de cuatro (4).

2.11.3. Grados de Selección.

2.11.3.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado de selección deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.11.1.; responder al mismo cultivar y clasificación estipulada en 2.11.2.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirá podredumbre alguna.

2.11.3.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado de selección las cebollas deberán ser de un mismo cultivar; clasificación y cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.11.1.

Tolerancias: Deformaciones y decoloraciones leves, siempre que no se comprometa el reconocimiento del cultivar. Hasta un diez por ciento (10%) de otros defectos. No se admitirá podredumbre alguna.

2.11.3.3. GRADO N° 3: Dentro de este grado de selección las cebollas deberán ser de un mismo cultivar; clasificación y cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.11.1.

Tolerancias: Deformaciones y decoloraciones manifiestas; crecimientos secundarios; brotes de hasta medio centímetro (1/2 cm) de largo. Hasta un

quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.12. CEBOLLA DE VERDEO (*Allium* sp.).

2.12.1. Condiciones mínimas (118).

2.12.1.1. Será: Sana (3); fresca (4); limpia (5); entera (19); seca (26).

2.12.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); tallos floríferos (14); olor y sabor extraños (15).

2.12.2. Clasificación por calibre:

2.12.2.1. Gruesas: Cuando el diámetro transversal (30) es superior a los dos centímetros (2 cm).

2.12.2.2. Finas: Cuando el diámetro transversal es igual o inferior a los dos centímetros (2 cm).

2.12.3. Grados de Selección:

2.12.3.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado de selección se clasificarán las cebollas de verdeo de un mismo cultivar; calibre y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.12.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres.

En lo que respecta a calibrado, entre la unidad más fina y la más gruesa de un envase sólo podrá haber una diferencia del veinticinco por ciento (25%).

2.12.3.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán las cebollas de verdeo de un mismo cultivar; calibre y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.12.1.

Tolerancias: Decoloraciones y lesiones medianamente leves; marchitez incipiente de las hojas, siempre que estos defectos no comprometan la conservación de la partida. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta al calibrado, sólo deberán respetarse los límites de los diámetros para su clasificación en gruesas y finas.

2.12.4. Presentación.

2.12.4.1. En manojos (124): Las unidades de un manajo deberán responder al calibre de gruesas o finas.

2.12.4.1.1. Manojos grandes: Los que pesan quinientos gramos (500 g) o más.

2.12.4.1.2. Manojos chicos: Los que pesan menos de quinientos gramos (- 500 g) y más de doscientos cincuenta gramos (+ 250 g).

2.13. COLIFLOR (*Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L. sub. *cauliflora*).

2.13.1. Condiciones mínimas (118)

La inflorescencia (43) o pella (49).

2.13.1.1. Será: Entera (19); compacta (50); fresca (4); sana (3); seca (26); limpia (5); bien formada (20); de grano bien cerrado (51); y de coloración típica (45); del cultivar (2).

2.13.1.2. Deberá estar libre de: Lesiones (10); sobremadurez (52); vellosidad (53); brácteas alargadas (29); magullones (13); tallos huecos (47); podredumbres (8); insectos vivos (7); decoloraciones (9); color y sabor extraños (15).

2.13.2. Clasificación por tamaño.

2.13.2.1. Chicas: Cuando la inflorescencia o pella está comprendida entre nueve y trece centímetros (9 y 13 cm) de diámetro (30).

2.13.2.2. Medianas: Cuando la pella o inflorescencia está comprendida entre trece y dieciocho centímetros (13 y 18 cm) de diámetro (30).

2.13.2.3. Grandes: Cuando la inflorescencia o pella tenga más de dieciocho centímetros (18 cm) de diámetro.

2.13.3. Grados de Selección:

2.13.3.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán los coliflores de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.13.1.

Tolerancias: Hasta cinco (5) brácteas, siempre que las mismas no sobrepasen a la pella; un ligero amarillamiento en los coliflores blancos y un poco más pronunciado en los cremas, amarillos o verdes. Hasta un cinco por ciento (5%) de tamaños diferentes y cinco (5%) por ciento de otros defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta al tamaño, en un mismo envase, entre la unidad más chica y la más grande sólo podrá haber dos centímetros (2 cm) de diferencia en el diámetro.

2.13.3.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificarán los coliflores de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.13.1.

Tolerancias: Hasta cinco (5) brácteas por pella, que sobrepasen hasta cinco milímetros (5 mm) a la inflorescencia; vellosidad no húmeda o grasosa, en no más de un veinticinco por ciento (25%) de la superficie de la pella; ligero cambio del color típico del cultivar; leve defecto de forma. Hasta un diez por ciento (10%) de tamaños diferentes y diez por ciento (10%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbre, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, la diferencia del diámetro entre la unidad más chica y la más grande de un mismo envase no podrá ser superior a tres centímetros (3 cm).

2.13.3.3. GRADO N° 3: Dentro de este grado se clasificarán las coliflores de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.13.1.

Tolerancias: Hasta siete (7) brácteas por pella que sobresalgan de la inflorescencia; vellosidad húmeda o grasosa en no más de un cincuenta por ciento (50%) de la superficie de la pella; ligeras deformaciones; pequeñas desgarraduras de la pella; coloraciones más intensas, siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar; manchas y magulladuras ligeras, siempre que no comprometan la conservación del producto; ligera falta de compacidad. Hasta un diez por ciento (10%) de unidades fuera de tamaño y el quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales únicamente el medio por ciento (0,5) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, se admitirán las coliflores que cumplan con los diámetros establecidos en cada caso en el punto 2.13.2.

2.13.4. Presentación.

2.13.4.1. Deshojadas: Cuando se han cortado las hojas al ras de la inflorescencia o pella, la que se presenta sin cobertura alguna.

2.13.4.2. Con hojas: Cuando conservan las hojas periféricas, las que deben ser recortadas en la parte superior, en el lugar de reunión de las mismas y al ras de la última hoja en la parte inferior de inserción con el tallo.

2.13.4.3. En corona o coronadas: Cuando las coliflores poseen las hojas periféricas cortadas a la altura de la pella, permitiéndose que se vea la totalidad de la misma. El tallo debe ser cortado al ras de la última hoja.

2.14. CHAUCHA (*Phaseolus vulgaris* L.).

2.14.1. Condiciones mínimas (118).

2.14.1.1. Será: Sana (3); fresca (4); limpia (5); entera (19); seca (26).

2.14.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); manchas (24); deformaciones (20); decoloraciones (9); lesiones (10); hilo (54); pergamino (55); aporotado (56); olor y sabor extraños (15).

2.14.1.3. La vaina (57) podrá llevar adherido el cáliz persistente con un trozo de pedúnculo.

2.14.2. Grados de Selección:

2.14.2.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán las chauchas de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.14.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres.

2.14.2.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificarán las chauchas de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.14.1.

Tolerancias: Deformaciones; decoloraciones y lesiones leves, siempre que no se comprometa el reconocimiento del cultivar y la conservación de la mercadería;

hilo con un cincuenta por ciento (50%) del largo de la vaina. Hasta un diez por ciento (10%) de otros defectos. No se admitirán podredumbres.

2.14.2.3. GRADO N° 3: Dentro de este grado se clasificarán las chauchas de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.14.1.

Tolerancias: Deformaciones y decoloraciones, siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar, manchas y lesiones secas, que no abarquen más del veinticinco por ciento (25%) de la superficie de la vaina; el hilo no se tomará en cuenta; leve aporotamiento, siempre que no se produzca un surco pronunciado. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%), podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.15. CHOCCLO (Zea mays L. var. saccharata y var. indentata).

2.15.1. Condiciones mínimas (118).

2.15.1.1. Será sano (3); fresco (4); limpio (5); seco (26); bien cubierto (58); bien formado (20); bien granado (59); los dientes (60) serán: Tiernos (61); turgentes (23) y lechosos (62); la espiga (63) deberá presentarse entera (19); con el tallo cortado a no más de treinta milímetros (30 mm) de longitud.

2.15.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10) causadas por contusiones (13) o cualquier otra causa; olor y sabor extraños (15).

2.15.2. Clasificación por tamaño.

2.15.2.1. Grandes: Choclos cuya espiga sea igual o superior a los veinte centímetros (20 cm) de largo.

2.15.2.2. Chicos: Choclos cuya espiga sea menor de veinte centímetros (20 cm) de largo.

2.15.3. Grados de Selección.

2.15.3.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán los choclos de un mismo cultivar; tamaño, y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.15.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán insectos vivos; podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño entre el choclo más grande y más chico del envase, sólo podrá existir una diferencia del diez por ciento (10%) en el largo de la espiga.

2.15.3.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificarán los choclos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.15.1.

Tolerancias: En las brácteas, ligera flojedad, decoloraciones y lesiones, siempre que no se comprometa el reconocimiento de cultivar y la conservación de la mercadería. La espiga puede estar rota en la punta: Hasta un diez por ciento (10%) de fallas en el granado; hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos; dentro de los cuales el cinco por ciento (5%) con insectos vivos. No se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen. En lo que respecta a

tamaño entre el choclo más grande y el más chico del envase, podrá existir una diferencia del veinte por ciento (20%) en el largo de la espiga.

2.15.3.3. GRADO N° 3: Dentro de este grado se clasificarán los choclos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.15.1.

Tolerancias: Las brácteas flojas, pero que cubran la espiga; deformaciones; decoloraciones y lesiones siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar y la conservación de la partida; la espiga puede estar rota en la punta, pero no debe faltar más del diez por ciento (10%) del total de la misma. Hasta un quince por ciento (15%) de fallas en el granado y hasta un veinte por ciento (20%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbre, cualquiera sea su origen; se admitirán insectos vivos. En lo que respecta a tamaño, sólo se tendrá en cuenta los límites establecidos para grandes y chicos.

2.16. ESCAROLA (*Chicorium endivia* L.).

2.16.1. Condiciones mínimas (118).

2.16.1.1. Será: Sana (3); fresca (4); limpia (5); entera (19); no excesivamente húmeda (6).

2.16.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); tallos floríferos (14); olor y sabor extraños (15).

2.16.1.3. El corte de la raíz se hará al ras de la última hoja útil; éste será fresco (4) y neto (16).

2.16.2. Tipos comerciales.

2.16.2.1. Lisa: Las nervaduras son anchas, la lámina lisa con el borde dentado poco profundo.

2.16.2.2. Rizada: Las nervaduras son angostas, la lámina crespada y los bordes profundamente recortados.

2.16.3. Clasificación por tamaño.

2.16.3.1. Grandes: Plantas de más de doscientos cincuenta gramos (250 g).

2.16.3.2. Medianas: De cien a doscientos cincuenta gramos (100 a 250 g).

2.16.3.3. Chicas: Menos de cien gramos (- 100 g).

2.16.4. Grados de Selección.

2.16.4.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán las escarolas de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumpla con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.16.1. Además, las plantas deberán tener color amarillo claro en más de un tercio (1/3) del centro.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos dentro de los cuales solamente un medio por ciento (0,5%) podrá ser podredumbre, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, entre la planta más chica y la más grande de un mismo envase, sólo podrá existir una diferencia en peso del diez por ciento (10%).

2.16.4.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificarán las escarolas de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.16.1.

Tolerancias: Color amarillo verdoso en el centro de la planta; pequeñas decoloraciones y marchitez en las hojas externas. Hasta un diez por ciento (10%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, entre la planta más chica y la más grande de un mismo envase, podrá existir una diferencia en peso del veinte por ciento (20%).

2.16.4.3. GRADO N° 3: Dentro de este grado se clasificarán las escarolas de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.16.1.

Tolerancias: Color verde amarillento en la parte central; ligera marchitez de las hojas exteriores; decoloraciones de las hojas mencionadas; lesiones cicatrizadas en las mismas. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo un medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, sólo se tendrá en cuenta los límites mencionados para grande, mediana y chica.

2.17. ESPARRAGOS (*Asparagus Officinalis* L. var. *altilis* L.).

2.17.1. Condiciones mínimas (118).

2.17.1.1. Será: Sano (3); fresco (4); limpio (5); entero (19); seco (26).

2.17.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); lesiones (10); olor y sabor extraños (15).

2.17.1.3. No debe estar: Hueco (64); hendido (65); pelado (66); con las yemas abiertas (67); lignificado (28).

2.17.1.4. El corte de la base debe ser neto (16); y no deshilachado (17).

2.17.2. Tipos comerciales.

2.17.2.1. Blanco: Se denomina al espárrago que tiene la punta del turión de color blanco.

2.17.2.2. Violeta: Cuando la punta del turión presenta una coloración violácea, púrpura o rosada.

2.17.2.3. Verde: Cuando parte del turión es de color verde.

2.17.3. Clasificación.

2.17.3.1. Por tamaño:

2.17.3.1.1. Largos: Cuando el turión mide de diecisiete a veintidós centímetros (17 a 22 cm).

2.17.3.1.2. Cortos: De doce a dieciséis centímetros (12 a 16 cm).

2.17.3.1.3. Punta de espárragos: Turiones de menos de doce centímetros (12 cm).

2.17.3.2. Por calibre:

2.17.3.2.1. Gruesos: Diámetro (30) superior a dieciséis milímetros (+ 16 mm).

2.17.3.2.2. Medianos: Diámetros de doce a dieciséis milímetros (12 a 16 mm).

2.17.3.2.3. Finos: De seis a once milímetros (6 a 11 mm).

2.17.4. Grado de Selección.

2.17.4.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán los espárragos de un mismo tipo comercial, tamaño; calibre; que estén perfectamente derechos y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.17.1.

Tolerancias: En el tipo blanco, una ligera coloración rosada en la punta y primer tercio (1/3) del turión. Hasta un dos por ciento (2%) de espárragos de distinto calibre, por grosor; cinco por ciento (5%) de otros defectos, dentro de los cuales únicamente un medio por ciento (0,5%) podrá ser de unidades con podredumbres.

2.17.4.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán los espárragos de un mismo tipo comercial; tamaño; calibre y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.17.1.

Tolerancias: Turiones ligeramente encorvados; coloraciones igual que en el grado 1; cierto grado de lignificación y lesiones superficiales.

Hasta un cinco por ciento (5%) de espárragos de distinto calibre; diez por ciento (10%) de otros defectos, dentro de los cuales únicamente un medio por ciento (0,5%) podrá ser de unidades con podredumbres.

2.17.4.3. GRADO Nº 3: Dentro de este grado se clasificarán los espárragos de un mismo tipo comercial; de un mismo largo, grosor y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.17.1.

Tolerancias: Turiones manifiestamente encorvados; yemas con principios de aperturas; coloraciones no típicas, pero que no comprometan la determinación del tipo comercial; turiones ligeramente lignificados, lesiones superficiales de roya; hendiduras cicatrizadas, siempre que no comprometan la conservación y transporte de la mercadería. Hasta un cinco por ciento (5%) de espárragos de distinto calibre; quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales únicamente el medio por ciento (0,5%), podrá ser de unidades con podredumbres.

2.17.5. Presentación:

2.17.5.1. Suelos: Sin atar, a granel; deben acondicionarse de manera tal que no se produzcan presiones que causen roturas.

2.17.5.2. En atados: Los turiones de un atado serán de un mismo tipo comercial y calibre; sólidamente ligados con hilo, rafia u otro material similar, que no transmita olor y sabor extraños a la especie. El peso neto del atado podrá ser de quinientos gramos (500 g), un kilogramos (1 kg) o dos kilogramos (2 kg). Si los atados son envueltos unitariamente con papel, éste deberá ser de calidad tal, que no transmita olor y sabor extraños al espárrago y no estar marcado con escritos, leyendas, dibujos, etc., en la parte en contacto con los turiones.

2.18. ESPINACA (*Spinacia oleracea* L.).

2.18.1. Condiciones mínimas (118).

2.18.1.1. Será: Sana (3); fresca (4); limpia (5).

2.18.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); limbo roto (12); tallos floríferos (14); olor y sabor extraños (15).

2.18.1.3. Las hojas presentarán el corte fresco (4); neto (16) y no deshilachado (17).

2.18.1.4. Las raíces de las plantas deberán estar cortadas al ras del cuello y el corte será de las mismas características que 2.18.1.3.

2.18.2. Tipos comerciales.

2.18.2.1. Hoja lisa o plana: Cuando el limbo de la espinaca presenta desniveles leves con respecto a sus nervaduras.

2.18.2.2. Crespa: Cuando el limbo presenta desniveles manifiestos con sus nervaduras.

2.18.3. Grados de Selección.

2.18.3.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán las espinacas que correspondan a un mismo cultivar; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.18.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.18.3.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificarán las que correspondan a un mismo cultivar; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.18.1.

Tolerancias: Ligeras decoloraciones; pequeñas roturas del limbo, siempre que no se pierda más del veinticinco por ciento (25%) del mismo; cortes con principio de deshilachado. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.18.4. Presentación.

2.18.4.1. Manojos (124) chicos: Un cuarto kilogramo (250 gr).

2.18.4.2. Manojos (124) medianos: Medio kilogramo (500 gr).

2.18.4.3. Manojos (124) grandes: Un kilogramo (1000 gr).

Los manojos de un mismo envase deberán ser del mismo peso.

2.19. HINOJO (*Foeniculum vulgare* Mill var. *azoricum*).

2.19.1. Condiciones mínimas (118).

2.19.1.1. Será: Entero (19), fresco (4), sano (3); limpio (5), recortado (68).

2.19.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); lesiones (10); olor y sabor extraños (15).

2.19.1.3. La base de las hojas no deberá presentar: Partes huecas (31); nervaduras lignificadas (28); deshilachadas (69); aplastadas (32).

2.19.1.4. El falso bulbo, cabeza o bocha (70) deberá ser: Sólido (71); no presentar rebrotes (33); tallos florales (14), ni partes huecas (31) o corazón negro (34).

2.19.1.5. La raíz deberá cortarse al ras de la base de la última hoja y el corte será: Neto (16); fresco (4); y no deshilachado (17).

2.19.2. Clasificación por tamaño:

2.19.2.1. Hinojos grandes: De más de trescientos gramos (300 gr).

2.19.2.2. Hinojos medianos: De cien a trescientos gramos (100 a 300 gr).

2.19.2.3. Hinojos chicos: De cincuenta a noventa y nueve gramos (50 a 99 gr).

2.19.3. Grados de Selección.

2.19.3.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán los hinojos que correspondan a un mismo cultivar; tamaño, y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.19.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de otros defectos y cinco por ciento (5%) de unidades excedidas o carentes de peso. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, entre la unidad menor y mayor, sólo podrá haber una diferencia del diez por ciento (10%).

2.19.3.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificarán los hinojos de un mismo cultivar; calibre y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.19.1.

Tolerancias: Roturas y aplastamientos leves de las nervaduras, siempre que no se comprometa la conservación de la unidad; leve falta de solidez.

Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a calibrado, se aceptará lo estipulado en el punto 2.19.2.

2.20. LECHUGA (*Lactuca sativa* L.).

2.20.1. Condiciones mínimas (118).

2.20.1.1. Será: Sana (3); fresca (4); limpia (5); entera (19) no excesivamente húmeda (6).

2.20.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); tallos floríferos (14); corazón negro (34); olor y sabor extraños (15).

2.20.1.3. El corte de la raíz se hará al ras de la última hoja útil y será: Fresco (4) y neto (16).

2.20.2. Tipos comerciales:

2.20.2.1. Lechugas del grupo latino: Son lechugas que forman cabeza floja; sus hojas son largas y angostas, llamadas también criolla.

2.20.2.2. Lechugas arrepolladas o capuchinas: Son las que forman cabeza compacta, grande y pesada; las hojas son de textura quebradiza y apretadas, las externas son verdes y las internas blanco-amarillento.

2.20.2.3. Lechuga de hoja: No forma cabeza, presenta sólo una roseta de hojas.

2.20.2.4. Lechuga mantecosa: Forma cabeza floja, relativamente pequeña. Sus hojas son de textura suave, de aspecto aceitoso, superpuestas y anchas.

2.20.3. Clasificación por tamaño:

2.20.3.1. Grandes: De más de doscientos cincuenta gramos (+ 250 g), para las lechugas latinas; más de trescientos gramos (+ 300 g) para las arrepolladas; más de ciento cincuenta gramos (+ 150 g) para la mantecosa y lechuga de hoja.

2.20.3.2. Medianas: De ciento cincuenta a doscientos gramos (150 a 200 g) para las lechugas latinas; de doscientos a trescientos gramos (200 a 300 g) para las arrepolladas; de cien a ciento cincuenta gramos (100 a 150 g) para la mantecosa y lechuga de hoja.

2.20.3.3. Chicas: De menos de ciento cincuenta gramos (-150 g) para las lechugas latinas y menos de doscientos gramos (-200 g) para las lechugas arrepolladas; menos de ciento cincuenta gramos (-150 g) para la mantecosa y menos de cien gramos (-100 g) para la lechuga de hoja.

2.20.4. Grados de Selección:

2.20.4.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán las lechugas de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.20.1. Además: Las lechugas arrepolladas presentarán la cabeza firme (72); las del grupo latino, las hojas cerradas (73).

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos; no se admiten podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, entre la planta más chica y la más grande de un mismo envase no podrá existir una diferencia mayor de un diez por ciento (10%).

2.20.4.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificarán las lechugas de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.20.1.

Tolerancias: Pequeñas deformaciones; leves decoloraciones; suave marchitez de las hojas inferiores; en las lechugas arropolladas una menor firmeza de la cabeza, pero sin que haya perdido su forma; en las del grupo latino las hojas pueden estar abiertas en el tercio superior. Hasta un diez por ciento (10%) de otros defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, entre la planta más chica y la más grande de un envase, no podrá existir una diferencia superior del veinticinco por ciento (25%).

2.20.4.3. GRADO N° 3: Dentro de este grado se clasificarán las lechugas de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.20.1.

Tolerancias: Deformaciones y decoloraciones, siempre que las mismas no comprometan el reconocimiento del cultivar y que no afecten más de un tercio (1/3) de la planta; leve marchitez de las hojas inferiores; en las lechugas arropolladas las cabezas flojas siempre que conserven su forma y, en las lechugas latinas, las hojas se presentarán abiertas en un cincuenta por ciento (50%) de la planta. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales solamente un medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen, o de corazón negro.

En lo que respecta a tamaño, sólo deberá respetarse los límites de los pesos para su clasificación en: Grandes, medianas y chicas.

2.21. NABO (Brassica rapa L. var. rapa).

2.21.1. Condiciones mínimas (118).

2.21.1.1. Raíces:

2.21.1.1.1. Deberán ser: Enteras (19); firmes (22); sanas (3); limpias (5); secas (26); bien formadas (20).

2.21.1.1.2. Deberán estar libres de: Podredumbres (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (16); lignificaciones (28).

2.21.1.2. Hojas:

2.21.1.2.1. Deberán ser: Frescas (4); sanas (3); limpias (5).

2.21.1.2.2. No presentarán: Lesiones (10) de plagas o enfermedades; decoloración (9).

2.21.2. Grados de Selección:

2.21.2.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar, las que deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.21.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño, en un

mismo envase, las unidades deberán ser uniformes, admitiéndose hasta un veinte por ciento (20%) de diferencia, entre el diámetro de la unidad más pequeña y el de la más grande.

2.21.2.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar, y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.21.1.

Tolerancias: Deformaciones; decoloraciones manifiestas; lesiones y grietas cicatrizadas que no sobrepasen el veinte por ciento (20%) de la superficie; mezcla de tamaños; hojas de color levemente distinto al típico del cultivar. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo un medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres.

2.21.3. Presentación.

2.21.3.1. En manojos (124). El peso de los manojos será de quinientos gramos (500 g) y un kilogramo (1 kg).

2.21.3.2. Raíces descoronadas (74).

2.22. RABANO (*Raphanus sativus* L. var. *typica*).

2.22.1. Condiciones mínimas (118).

2.22.1.1. Raíces:

2.22.1.1.1. Deberán ser: Enteras (19); firmes (22); sanas (3); limpias (5); secas (26); bien formadas (20).

2.22.1.1.2. Deberán estar libres de: Podredumbres (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (15); lignificaciones (28).

2.22.1.2. Hojas:

2.22.1.2.1. Deberán ser: Frescas (4); sanas (3); limpias (5).

2.22.1.2.2. No presentarán: Lesiones (10) de plagas o enfermedades; decoloraciones (9).

2.22.2. Grados de Selección:

2.22.2.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar, las que deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.22.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño, en un mismo envase, las unidades deberán ser uniformes, admitiéndose hasta un veinte por ciento (20%) de diferencia entre el diámetro de la unidad más pequeña y el de la más grande.

2.22.2.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.22.1.

Tolerancias: Deformaciones; decoloraciones manifiestas; lesiones y grietas cicatrizadas, que no sobrepasen el veinte por ciento (20%) de la superficie; mezcla de tamaños; hojas de color levemente distinto al típico del cultivar. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo un medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres.

2.22.3. Presentación.

2.22.3.1. En manojos (124). El peso de los manojos será de quinientos gramos (500 g) y un kilogramo (1 kg).

2.22.3.2. Raíces descoronadas (74).

2.23. RABANITO (*Raphanus sativus* L. var. *typica*).

2.23.1. Condiciones mínimas (118):

2.23.1.1. Raíces:

2.23.1.1.1. Deberán ser: Enteras (19); firmes (22); sanas (3); limpias (5); secas (26); bien formadas (20).

2.23.1.1.2. Deberán estar libres de: Podredumbres (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (15); lignificaciones (28).

2.23.1.2. Hojas:

2.23.1.2.1. Deberán ser: Frescas (4); sanas (3); limpias (5).

2.23.1.2.2. No presentarán: Lesiones (10) de plagas o enfermedades; decoloraciones (9).

2.23.2. Grados de Selección:

2.23.2.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar, las que deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.23.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño, en un mismo manojito las unidades deberán ser uniformes, admitiéndose hasta un veinte por ciento (20%) de diferencia entre el diámetro de la unidad más pequeña y el de la más grande.

2.23.2.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.23.1.

Tolerancias: Deformaciones; decoloraciones manifiestas; lesiones y grietas cicatrizadas, que no sobrepasen el veinte por ciento (20%) de la superficie; mezcla de tamaños, hojas de color levemente distinto al típico de cultivar. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo un medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbre.

2.23.3. Presentación.

2.23.3.1. En manojos (124). El peso de los manojos será de doscientos cincuenta gramos (250 g) y quinientos gramos (500 g).

2.24. PAPA (*Solanum tuberosum* L.). (*Apartado derogado por art. 2° de la [Resolución N° 641/2004](#) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos B.O. 16/7/2007. Vigencia: a los NOVENTA (90) días corridos contados a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial.*)

2.25. PEPINO (*Cucumis sativus* L.).

2.25.1. Condiciones mínimas (118).

2.25.1.1. Será: Sano (3); fresco (4); limpio (5); entero (19); seco (26); bien coloreado (40).

2.25.1.2. Deberá estar libre de insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); deformaciones (35); manchas (24), olor y sabor extraños (15).

2.25.1.3. La separación del fruto de la planta debe ser neta (16) y estar cicatrizada (82).

2.25.2. Clasificación por tamaños:

2.25.2.1. Grandes: De más de siete centímetros (7 cm) de diámetro (30) por más de quince centímetros ($x + 15$ cm) de largo.

2.25.2.2. Medianos: Entre cinco a siete centímetros (5 a 7 cm) de diámetro (30) y entre diez a quince centímetros (10 a 15 cm) de largo.

2.25.2.3. Chicos: De menos de cinco centímetros (-5 cm) de diámetro (30) por menos de diez centímetros ($x - 10$ cm) de largo.

2.25.3. Grados de Selección.

2.25.3.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán los pepinos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.25.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño, entre la unidad más chica y la más grande de un envase, sólo podrá existir una diferencia del diez por ciento (10%), en cualquiera de sus medidas.

2.25.3.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificarán los pepinos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.25.1.

Tolerancias: Se admitirán decoloraciones; deformaciones leves; manchas secas o cicatrizadas; siempre que no cubran más del diez por ciento (10%) de la superficie del fruto. Hasta un diez por ciento (10%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,50%) podrá ser de podredumbre cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño; entre la unidad más chica y la más grande de un envase, sólo podrá existir una diferencia del veinte por ciento (20%), en cualquiera de sus medidas.

2.25.3.3. GRADO N° 3: Dentro de este grado se clasificarán los pepinos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.25.1.

Tolerancias: Se admitirán decoloraciones; deformaciones siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar; manchas secas o cicatrizadas, siempre que no cubran más del veinticinco por ciento (25%) de la superficie del fruto; unidades rotas, siempre que la rotura esté seca y cicatrizada y no represente más del quince por ciento (15%) del total del fruto. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales un medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo respecta a tamaño, sólo se tendrán en cuenta los límites de las medidas estipuladas para grandes, medianos y chicos.

2.26. PEREJIL (*Petroselinu, crispum mill*).

2.26.1. Condiciones mínimas (118).

2.26.1.1. Será: Sano (3); fresco (4); limpio (5).

2.26.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); enfermedades (80); podredumbres (8); lesiones (10), olor y sabor extraños (15); tallos floríferos (14).

2.26.1.3. Los tallos estarán cortados a un máximo de veinte centímetros (20 cm) y el corte deberá ser neto (16); fresco (4) y no deshilachado (17).

2.26.2. Tipos comerciales.

2.26.2.1. Liso: Perejil de hoja plana.

2.26.2.2. Rizado: Perejil de hojas onduladas.

2.26.3. Grados de Selección.

2.26.3.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificará el perejil de un mismo tipo comercial y que cumpla con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.26.1.

Tolerancias: Diez por ciento (10%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.26.3.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificará el perejil de un mismo tipo comercial y que cumpla con las condiciones mínimas estipuladas en el punto 2.26.1.

Tolerancias: Ligeras decoloraciones; principio de marchitez; síntomas leves de plagas y enfermedades. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.26.4. Presentación: En manojos (124):

2.26.4.1. Grandes: De un kilogramo (1 kg).

2.26.4.2. Medianos: De quinientos gramos (500 gr).

2.26.4.3. Chicos: De doscientos cincuenta gramos (250 gr).

2.27. PIMIENTO (*Capsicum annum L.*).

2.27.1. Condiciones mínimas (118).

2.27.1.1. Será: Sano (3); fresco (4); limpio (5); seco (26); maduro (18); firme (22); bien coloreado (40); bien formado (20).

2.27.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); manchas (24); rajaduras (11); momificaciones (42); olor y sabor extraños (15).

2.27.1.3. El fruto deberá llevar el cáliz persistente y el corte del pedúnculo debe ser fresco (4); neto (16) y no deshilachado (17).

2.27.2. Tipos comerciales:

2.27.2.1. Pimiento cuatro cascos o pimiento morrón: Fruto cuyo eje longitudinal es igual al eje transversal o hasta una vez y media mayor.

2.27.2.2. AJI VINAGRE: Fruto cuyo eje longitudinal es mayor o igual al doble del eje transversal y cuyo extremo distal termina en punta.

2.27.2.3. Pimiento largo o pimiento español: Fruto cuyo eje longitudinal es mayor que dos veces el eje transversal.

2.27.2.4. Pimiento ambato: Fruto cuyo eje longitudinal es, como máximo, dos veces mayor que el eje transversal.

2.27.2.5. Pimiento calahorra: Fruto con forma de corazón que consta de una sola punta.

2.27.3. Clasificación.

Dada la diversificación de tamaños acordes con los cultivos y formas del fruto, sólo se exigirá en cada envase uniformidad cuyos límites se determinarán en cada grado de selección.

2.27.4. Grados de Selección:

2.27.4.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán los pimientos y/o ajíes vinagre de un mismo cultivar; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.27.1.

Tolerancias: Hasta cinco por ciento (5%) de defectos; no se admitirán podredumbres; en lo que respecta al envero (84), no se admitirán cambios de coloración.

Tamaño: En los pimientos se admitirá una diferencia de hasta un diez por ciento (10%) en cualquiera de los ejes de las unidades contenidas en un envase, en los tipos vinagre la diferencia podrá ser de un cinco por ciento (5%) para el eje transversal y el diez por ciento (10%) para el eje longitudinal.

2.27.4.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificarán los pimientos y/o los ajíes vinagre de un mismo cultivar; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.27.1.

Tolerancias: Hasta un diez por ciento (10%) de defectos; no se admitirán podredumbres; decoloraciones y deformaciones leves; manchas cicatrizadas, siempre que no cubran más del diez por ciento (10%) de la superficie del fruto; ligera flaccidez (85); rajaduras cicatrizadas que no signifiquen más del veinticinco por ciento (25%) del eje longitudinal; en lo que respecta a envero, se admitirá un leve cambio (86).

Tamaño: Entre la unidad más chica y la más grande de un envase de pimiento morrón, sólo podrá haber una diferencia de hasta veinte por ciento (20%) en cada uno de los ejes y en los ajíes vinagre, hasta el diez por ciento (10%) para el eje transversal y veinte por ciento (20%) para el eje longitudinal.

2.27.4.3. GRADO N° 3: Dentro de este grado se clasificarán los pimientos y/o ajíes vinagre de un mismo cultivar; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.27.1.

Tolerancias: Hasta un quince por ciento (15%) de defectos, no admitiéndose podredumbres, decoloraciones y deformaciones, siempre que las mismas no comprometan el reconocimiento del cultivar; manchas cicatrizadas, siempre que no cubran más del veinticinco por ciento (25%) de la superficie del fruto; ligera flaccidez; rajaduras cicatrizadas que no alcancen una longitud superior al cincuenta por ciento (50%) del eje longitudinal; en lo que respecta al envero, se admitirá toda la gama de colores propios de cada cultivar.

Tamaño: Se admitirá la mezcla de tamaños; pero entre la unidad más chica y la más grande de un envase, no podrá haber una diferencia mayor del cincuenta por ciento (50%), cualquiera sea el eje que se tome de referencia.

2.28. PUERRO (*Allium ampeloprasum* L. var. *porrum* L.).

2.28.1. Condiciones mínimas (118).

2.28.1.1. Será: Sano (3); fresco (4); limpio (5); entero (19) y seco (26).

2.28.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); tallos floríferos (14); olor y sabor extraños (15).

2.28.1.3. Las hojas se cortarán a una tercera parte del ápice (88).

2.28.2. Clasificación por calibre:

2.28.2.1. Gruesos: Puerros cuyo diámetro (30) es superior a los tres centímetros (3 cm).

2.28.2.2. Medianos: Puerros cuyo diámetro está comprendido entre uno y medio y tres centímetros (1 1/2 y 3 cm).

2.28.2.3. Finos: Puerros de uno y medio centímetros (-1 1/2 cm) de diámetro.

2.28.3. Grados de Selección:

2.28.3.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán los puerros de un mismo cultivar; calibre y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.28.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres; en lo que respecta a calibre, entre el diámetro de la unidad más

fina y la más gruesa de un mismo envase sólo podrá haber una diferencia del diez por ciento (10%).

2.28.3.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán los puerros de un mismo cultivar; calibre y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.28.1.

Tolerancias: Ligeras decoloraciones; hasta un diez por ciento (10%) de defectos. No se admitirán podredumbres.

En cuanto al calibre, entre los diámetros de unidad más fina y más gruesa de un mismo envase, sólo podrá haber una diferencia del veinticinco por ciento (25%).

2.28.3.3. GRADO Nº 3: Dentro de este grado se clasificarán los puerros de un mismo cultivar, calibre y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.28.1.

Tolerancias: Hasta un quince por ciento (15%) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres; decoloraciones y lesiones, siempre que no comprometan la conservación de la partida. En cuanto al calibre, sólo deberán respetarse los límites de los diámetros establecidos para cada tamaño.

2.28.4. Presentación, en manojos (124).

Las unidades de un manojo deberán ser de un mismo calibre.

2.28.4.1. Chicos: De doscientos cincuenta gramos (250 g).

2.28.4.2. Medianos: De quinientos gramos (500 g).

2.28.4.3. Grandes: De un kilogramo (1 kg).

2.29. RADICHA (*Cichorium intybus* L.).

2.29.1. Condiciones mínimas (118).

2.29.1.1. Raíces.

2.29.1.1.1. Deberán ser: Sanas (3); limpias (5); secas (26); firmes (22); enteras (19); bien formadas (20).

2.29.1.1.2. Deberán estar libres de: Podredumbres (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (15); zonas lignificadas (28).

2.29.1.2. Hojas.

2.29.1.2.1. Deberán ser: Frescas (4); sanas (3); limpias (5); sin decoloraciones (9).

2.29.2. Grados de Selección.

2.29.2.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar, las que deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.29.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta al diámetro (30), deberán ser uniformes, admitiéndose una diferencia de diez milímetros (10 mm) entre la raíz más gruesa y la más fina de un mismo envase.

En cuanto al largo (83), se admitirá una diferencia de dos centímetros (2 cm) entre la raíz más corta y la más larga.

2.29.2.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar, y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.29.1.

Tolerancias: Hasta un diez por ciento (10%) de defectos dentro del cual sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres. Se admitirán: Ligeras deformaciones y decoloraciones; grietas longitudinales no superiores a tres centímetros (3 cm) siempre que no esté separada la región cortical de la medular y se encuentren cicatrizadas, caso contrario se asimilan a las podredumbres.

En lo que respecta a diámetro se admitirá una diferencia de quince milímetros (15 mm) entre la raíz más gruesa y la más fina de un mismo envase.

En cuanto a la longitud se admitirá una diferencia de tres centímetros (3 cm), entre la raíz más larga y la más corta.

2.29.2.3. GRADO Nº 3: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.29.1.

Tolerancias: Hasta un quince por ciento (15%) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres. Se admitirán: Deformaciones y decoloraciones manifiestas; grietas circulares o longitudinales, siempre que estén cicatrizadas y no se separe la parte cortical de la medular; raíces tronchadas siempre que el corte esté cicatrizado; sin límites en lo que respecta a diámetro y largo.

2.29.3. Presentación.

2.29.3.1. En manojos (124); el peso de los manojos será de quinientos gramos (500 gr), un kilogramo (1 kg) o dos kilogramos (2 kg).

2.29.3.2. Raíces descoronadas (74).

2.30. RADICHETA (*Cichorium intybus* L.).

2.30.1. Condiciones mínimas (118).

2.30.1.1. Hojas.

2.30.1.1.1. Será: Sana (3); fresca (4); limpia (5); seca (26); sin síntomas de flaccidez (75); entera (19), bien formada (20).

2.30.1.1.2. Deberá estar libre de: Lesiones (10); decoloraciones (9); olor y sabor extraños (15).

2.30.2. Grados de Selección.

2.30.2.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán las radichetas de un mismo cultivar; de primer corte y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.30.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, en un mismo atado entre las hojas más chicas y las más grandes no podrá haber una diferencia mayor del quince por ciento (15%).

2.30.2.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificarán las radichetas de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.30.1.

Tolerancias: Hasta un quince por ciento (15%) de defectos, dentro de los cuales solamente el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres.

Se admitirán: Hojas levemente decoloradas y/o marchitas; no se tomará en cuenta el tamaño de las hojas.

2.30.3. Presentación.

2.30.3.1. En manojos (124). El peso de los manojos será de doscientos cincuenta gramos (250 gr); quinientos gramos (500 gr) y un kilogramo (1 kg).

2.31. SALSIFI BLANCO (*Tragopogon porrifolium* L.).

2.31.1. Condiciones mínimas (118).

2.31.1.1. Raíces.

2.31.1.1.1. Serán: Sanas (3); limpias (5); secas (26); firmes (22); enteras (19); bien formadas (20).

2.31.1.1.2. Deberán estar libres de: Podredumbre (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (15); zonas lignificadas (28).

2.31.2. Grados de Selección.

2.31.2.1. GRADO N°1: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.31.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta al diámetro (30), deberá ser uniforme, admitiéndose una diferencia de diez milímetros (10 mm) entre la raíz más gruesa y la más fina, contenidas en un mismo envase.

En cuanto al largo (83), se admitirá una diferencia de dos centímetros (2 cm) entre la raíz más corta y la más larga.

2.31.2.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.31.1.

Tolerancias: Hasta un quince por ciento (15%) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres.

En lo que respecta a diámetro y longitud, se admitirán mezclas.

2.31.3. Presentación.

2.31.3.1. En manojos (124). El peso de los manojos será de quinientos gramos (500 gr), un kilogramo (1 kg) o dos kilogramos (2 kg).

2.31.3.2. Raíces descoronadas (74).

2.32. SALSIFI NEGRO (*Scorzonera hispanica* L.).

2.32.1. Condiciones mínimas (118).

2.32.1.1. Raíces.

2.32.1.1.1. Serán: Sanas (3); limpias (5); secas (26); firmes (22); enteras (19); bien formadas (20).

2.32.1.1.2. Deberán estar libres de: Podredumbres (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (15); zonas lignificadas (28).

2.32.2. Grados de Selección.

2.32.2.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.32.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos; no se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen.

En lo que respecta al diámetro (30) deberán ser uniformes, admitiéndose una diferencia de diez milímetros (10 mm) entre la raíz más gruesa y la más fina; en cuanto al largo (83) se admitirá una diferencia de dos centímetros (2 cm), entre la raíz más corta y la más larga.

2.32.2.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.32.1.

Tolerancias: Hasta un quince por ciento (15%) de defectos dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres.

Se admitirán: Ligeras deformaciones y decoloraciones; grietas longitudinales no superiores a tres centímetros (3 cm), siempre que no esté separada la región cortical de la medular y se encuentren cicatrizadas, caso contrario se asimilarán a las podredumbres.

En lo que respecta al diámetro y largo, se admitirán mezclas.

2.32.3. Presentación.

2.32.3.1. En manojos (124). El peso de los manojos será de quinientos gramos (500 gr), un kilogramo (1 kg) o dos kilogramos (2 kg).

2.32.3.2. Raíces descoronadas (74).

2.33. REMOLACHA (Beta vulgaris L. var. esculenta).

2.33.1. Condiciones mínimas (118).

2.33.1.1. La raíz será: Entera (19); sana (3); limpia (5); seca (26); firme (22); bien formada (20).

2.33.1.1.1. Deberá estar libre de: Podredumbre (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (15).

2.33.1.1.2. No deberá estar: Lignificada (28); ni brotada (25).

2.33.1.2. Las hojas deberán reunir las siguientes condiciones: Sanas (3); frescas (4); limpias (5); color típico del cultivar.

2.33.1.2.1. No deberán presentar: Lesiones (10) de plagas o enfermedades; decoloraciones (9).

2.33.2. Clasificación por tamaño.

2.33.2.1. Grandes: De más de seis centímetros (+ 6 cm) de diámetro (30).

2.33.2.2. Medianas: Entre cuatro centímetros (4 cm) a seis centímetros (6 cm) de diámetro (30).

2.33.2.3. Chicas: Menos de cuatro centímetros (4 cm) de diámetro (30), pero nunca inferior a dos centímetros (2 cm).

2.33.3. Grados de Selección.

2.33.3.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar; tamaño, y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.33.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán raíces con podredumbres.

2.33.3.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificarán las remolachas de un mismo tamaño, cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.33.1.

Tolerancias: Hasta un diez por ciento (10%) de defectos; no se admitirán raíces con podredumbres, permitiéndose ligeras deformaciones en raíces y decoloraciones de hojas.

2.33.3.3. GRADO N° 3: Dentro de este grado se clasificarán las remolachas de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.33.1.

Tolerancias: Hasta un quince por ciento (15%) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de raíces con podredumbres.

Se admitirán: Ligeras deformaciones; decoloraciones. Las hojas del manojó podrán ser de color algo distinto al típico del cultivar.

2.33.4. Presentación.

2.33.4.1. En manojos (124), será de: Un kilogramo (1 kg) y dos kilogramos (2 kg).

2.33.4.2. Raíces descoronadas (74).

2.34. REPOLLO (Brassica oleracea L. var sabauda; var. capitata).

2.34.1. Condiciones mínimas (118).

2.34.1.1. Será: Sano (3); fresco (4); limpio (5); no excesivamente húmedo (6); entero (19); razonablemente sólido (89); bien recortado (90); el corte del tallo neto (16).

2.34.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); olor y sabor extraños (15); brotes (25).

2.34.1.3. No debe estar: Hinchado (92); reventado (93); ni florecido (14).

2.34.2. Clasificación por tamaño:

2.34.2.1. Grande: De más de dos y medio kilogramos (+ 2,500 kg).

2.34.2.2. Mediano: Más de un kilogramo (+ 1 kg) a dos y medio kilogramos (2,500 kg).

2.34.2.3. Chico: De trescientos gramos (300 gr) a un kilogramo (1 kg).

2.34.3. Grados de Selección.

2.34.3.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán los repollos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.34.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos; no se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen.

Con respecto al tamaño en un mismo envase entre el repollo más chico y el más grande, sólo podrá haber una diferencia de doscientos gramos (200 gr). En unidades excedidas de peso cinco por ciento (5%) de tolerancia.

2.34.3.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificarán los repollos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.34.1.

Se admitirán: Una menor solidez en las cabezas; hojas exteriores con roturas, siempre que las mismas estén cicatrizadas; ligeras decoloraciones.

Tolerancias: Diez por ciento (10%) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres cualquiera sea su origen. Con respecto al tamaño, entre el repollo más chico y el más grande de un mismo envase, sólo podrá haber una diferencia de trescientos gramos (300 gr). En unidades excedidas de peso, diez por ciento (10%) de tolerancia.

2.34.3.3. GRADO N° 3: Dentro de este grado se clasificarán los repollos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.34.1.

Se admitirán: Una falta de solidez en las cabezas, sin llegar a estar hinchadas; hojas exteriores y la cresta (95) con roturas; siempre que estén cicatrizadas; decoloraciones manifiestas, pero que no obstaculicen el reconocimiento del cultivar.

Tolerancias: Hasta un quince por ciento (15%) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, los repollos deberán responder al peso que corresponda al indicado en el envase.

Unidades fuera de peso, un diez por ciento (10%) de tolerancia.

2.35. REPOLLO DE BRUSELAS (*Brassica oleracea* L. var. *gemmifera*).

2.35.1. Condiciones mínimas (118).

2.35.1.1. Será: Entero (19); fresco (4); sano (3); limpio (5); seco (26).

2.35.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); lesiones (10); podredumbres (8) cualquiera sea su origen; olor y sabor extraños (15); brotados (25); decoloraciones (9) internas o externas.

2.35.1.3. Deberá estar: Razonablemente sólido (89); no abierto (93). El corte del tallo se hará al ras de la última hoja y deberá presentarse neto (16); fresco (4) y no deshilachado (17).

2.35.2. Grados de Selección.

2.35.2.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán los repollos de Bruselas de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.35.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos; no se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen.

Con respecto al tamaño, entre el repollo de Bruselas más chico y el más grande de un mismo envase, sólo podrá haber una diferencia en el diámetro transversal (30) de diez milímetros (10 mm), admitiéndose hasta un cinco por ciento (5%) de repollitos que excedan de ésta.

3.35.2.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificarán los repollos de Bruselas de un mismo cultivar, y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.35.1.

Tolerancias: Hasta un quince por ciento (15%) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

Se admitirán: Decoloraciones leves; hojas exteriores rotas, siempre que las heridas estén cicatrizadas; unidades acondicionadas en un mismo envase con diámetros que difieran hasta veinte milímetros (20 mm).

2.36. TOMATE (*Ycopersicon esculentum* Mill.).

2.36.1. Condiciones mínimas (118).

2.36.1.1. Será: Sano (3); fresco (4); limpio (5); seco (26); maduro (18); firme (22); bien formado (20).

2.36.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); manchas (24); rajaduras (11); florones (34); costillados (96); olor y sabor extraños (15); sobre-madurez (52); inmadurez (verdes) (98); la separación del fruto de la planta deberá ser neta (16) y estar cicatrizada (52).

2.36.2. Tipos comerciales.

2.36.2.1. Redondo: Cuando el diámetro (30) transversal es igual o mayor que el eje longitudinal (83). Se incluye el tipo platense.

2.36.2.2. Perita: Cuando el eje longitudinal es mayor que el diámetro transversal.

Dentro de este tipo se considera a los tomates de características similares que cumplen dicha condición.

2.36.3. Clasificación por tamaño:

2.36.3.1. Tipo redondo, incluyendo el Platense.

2.36.3.1.1. Grandes: Cuando el eje transversal es mayor de siete y medio centímetros (+ 7,5 cm).

2.36.3.1.2. Medianos: Los frutos cuyo diámetro está comprendido entre los seis centímetros (6 cm) y los siete y medio centímetros (7,5 cm).

2.36.3.1.3. Chicos: Cuando el diámetro transversal es menor que seis centímetros (- 6 cm) y mayor o igual a cuatro centímetros (4 cm).

2.36.3.2. Tipo perita o similar:

2.36.3.2.1. Grandes: Los frutos cuyo diámetro transversal es mayor de cuatro y medio centímetros (+ 4,5 cm).

2.36.3.2.2. Medianos: Los frutos cuyo diámetro transversal esté comprendido entre los tres y medio centímetros (3,5 cm) y cuatro y medio centímetros (4,5 cm).

2.36.3.2.3. Chicos: Cuando el diámetro transversal es menor que tres y medio centímetros (- 3,5 cm) y mayor o igual que dos y medio centímetros (2,5 cm).

2.36.4. Grados de Selección.

2.36.4.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán los tomates de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.36.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos, no admitiéndose podredumbres ni florones; en lo que respecta al envero (84), se admitirá una leve indicación de cambio.

2.36.4.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificarán los tomates de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.36.1.

Tolerancias: Hasta un diez por ciento (10%) de defectos no admitiéndose putrefacciones; florones; decoloraciones y deformaciones leves; manchas cicatrizadas, siempre que no cubran más del diez por ciento (10%) del fruto; rajaduras cicatrizadas, siempre que las mismas no formen un círculo alrededor de la inserción del pedúnculo o no abarquen más del diez por ciento (10%) del eje longitudinal.

Se admitirá en lo que respecta al envero, un cambio mediano (86).

2.36.4.3. GRADO N° 3: Dentro de este grado se clasificarán los tomates de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.36.1.

Tolerancias: Hasta un quince por ciento (15%) de defectos, no admitiéndose podredumbres, florones; decoloraciones y deformaciones siempre que no comprometan la identificación del cultivar; manchas cicatrizadas, siempre que no cubran más del veinticinco por ciento (25%) de la superficie del fruto; rajaduras cicatrizadas, las circulares pueden formar un anillo, las longitudinales que no midan más del veinticinco por ciento (25%) del eje longitudinal.

Se admitirán: En lo que respecta al envero, toda la gama del mismo, correspondiente al color del cultivar; mezcla de tamaños, pero entre la unidad más chica y la más grande de un envase, no podrá haber una diferencia mayor al cincuenta por ciento (50%), en cualquier eje que se tome de referencia.

2.37. ZANAHORIA (*Daucus carota* L. var. sativa.).

2.37.1. Condiciones mínimas (118).

2.37.1.1. Será: Sana (3); fresca (4); limpia (5); firme (22); lisa (99); bien formada (20).

2.37.1.2. Deberá estar libre de: Hojas (104); insectos vivos (7); podredumbres (8); grietas (11); crecimientos secundarios (48); lesiones (10); decoloraciones (9); olor y sabor extraños (15).

2.37.1.3. No deberá ser: Leñosa (103); seca (26).

2.37.2. Tipos comerciales:

2.37.2.1. Largas: Son las zanahorias de forma alargada y que terminan en punta (cultivar: Emperador, etc.).

2.37.2.2. Medio largas: Son las zanahorias alargadas de punta roma, que le confiere aspecto cilíndrico (cultivar: Nantesa Chantenay, etc.).

2.37.2.3. Cortas: Son las zanahorias cuya forma tiende a ser globosa y de punta roma (cultivar: Oxheart, etc.).

2.37.3. Clasificación por tamaño:

2.37.3.1. Chicas: Aquellas cuyo diámetro es menor de veinte milímetros (- 20 mm) pero mayor o igual a diez milímetros (+ o = 10 mm).

2.37.3.2. Medianas: Aquellas cuyo diámetro está comprendido entre veinte milímetros (20 mm) y cuarenta milímetros (40 mm).

2.37.3.3. Grandes: Aquellas cuyo diámetro es mayor de cuarenta milímetros (+ 40) y menor de sesenta milímetros (- 60 mm).

2.37.4. Grados de Selección:

2.37.4.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán las zanahorias de un mismo tipo comercial; tamaño; y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.37.1.

Se admitirán: Hasta medio centímetro (0,5 cm) de coloración verde o violácea alrededor del cuello.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos.

No se admitirán podredumbres.

2.37.4.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán las zanahorias de un mismo tipo comercial; tamaño; y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.37.1.

Se admitirán: Ligeras deformaciones; insuficiencia o exceso de coloración siempre que permita el reconocimiento del tipo o cultivar; grietas secas de no más de dos centímetros (2 cm) siempre que no se comprometan la conservación y transporte de las raíces; un centímetro (1 cm) de coloración verde o violácea alrededor del cuello en los cultivares cortos y dos centímetros (2 cm) en los cultivares medio largos y largos.

Tolerancias: Hasta un diez por ciento (10%) de defectos, dentro de los cuales, medio por ciento (0,5%) podrá ser raíces con podredumbres o lesiones.

2.37.4.3. GRADO Nº 3: Dentro de este grado se clasificarán las zanahorias de un mismo tipo comercial; tamaño; y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.37.1.

Se admitirán: Deformaciones manifiestas, siempre que no comprometan el reconocimiento del tipo o cultivar; insuficiencia o exceso de color; grietas secas de hasta seis centímetros (6 cm) siempre que no separen manifiestamente la parte cortical de la médula y no comprometan la conservación y transporte de la partida; un centímetro y medio (1 1/2 cm) de coloración verde o violácea alrededor del cuello en las raíces cortas y tres centímetros (3 cm) en las raíces medio largas y largas.

Tolerancias: Hasta un diez por ciento (10%) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrán ser raíces con podredumbres.

2.38. ZAPALLITO DE TRONCO (Cucurbita máxima L. y Cucurbita pepo L.).

2.38.1. Condiciones mínimas (118):

2.38.1.1. Será: Sano (3); fresco (4); limpio (5); seco (26); bien coloreado (40); brillante (100); tierno (101).

2.38.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); deformaciones (35); manchas (24); copete (102); momificacioens (42); olor y sabor extraños (15).

2.38.1.3. La separación del fruto de la planta debe ser neta (16) y cicatrizada (82); en la punta puede tener restos de flor siempre que no esté afectada de podredumbre.

2.38.2. Tipos comerciales:

2.38.2.1. ZAPALLITO REDONDO: Cuando presenta una forma esférica aplastada y el eje transversal es mayor que el longitudinal.

Zapallito largo: Cuando el eje longitudinal es por lo menos dos veces superior al eje transversal.

2.38.3. Clasificación por tamaño:

2.38.3.1. Zapallito redondo:

2.38.3.1.1. Grandes: De más de siete centímetros (+ 7 cm) de diámetro (30) transversal.

2.38.3.1.2. Medianos: Los comprendidos entre cinco y siete centímetros (5 y 7 cm) de diámetro (30) transversal.

2.38.3.1.3. Chicos: Aquel cuyo diámetro transversal es menor de cinco centímetros (- 5 cm).

2.38.3.2. Zapallito largo:

2.38.3.2.1. Grandes: De más de quince centímetros (+ 15 cm) de largo en el sentido del eje longitudinal (83).

2.38.3.2.2. Medianos: Entre diez y quince centímetros (10 y 15 cm) de largo.

2.38.3.2.3. Chicos: De menos de diez centímetros (-10 cm) de largo.

2.38.4. Grados de Selección:

2.38.4.1. GRADO N°1: Dentro de este grado se clasificarán los zapallitos de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.38.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirá podredumbres.

2.38.4.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificarán los zapallitos de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.38.1.

Tolerancias: Hasta un diez por ciento (10%) de defectos, no admitiéndose podredumbres.

Se admitirán: Decoloraciones y deformaciones leves; manchas secas o cicatrizadas, siempre que no cubran más del diez por ciento (10%) de la superficie del fruto.

2.38.4.3. GRADO N° 3: Dentro de este grado se clasificarán los zapallitos de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.38.1.

Tolerancias: Hasta un quince por ciento (15%) de defectos, no admitiéndose podredumbres.

Se admitirán: Decoloraciones y deformaciones que no comprometan el reconocimiento del cultivar; manchas secas o cicatrizadas, que no abarquen más del veinticinco por ciento (25%) de la superficie del fruto; copete (102); leves modificaciones y principio de endurecimiento.

2.39. ZAPALLO (Cucurbita pepo L; Cucurbita moschata Duch; Cucurbita máxima Duch).

2.39.1. Condiciones mínimas (118):

2.39.1.1. Será: Sano (3); limpio (5); maduro (18); bien formado (20); firme (22) a la compresión; entero (19); bien coloreado (40); seco (26); responder al tipo o cultivar (2); de tamaño uniforme (112).

2.39.1.2. Deberá estar libre de: Podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); insectos vivos (7); olor y sabor extraños (15); manchas (24); deformaciones (35); enfermedades y alteraciones internas (38).

2.39.1.3. En los zapallos que llevan pedúnculo, éste deberá estar sano; firme; seco; responder a las características del cultivar; y de un tamaño no mayor de cinco centímetros (5 cm) de longitud. Cuando no llevan pedúnculos, la cicatriz dejada por éste será: Sana; neta; no estar afectada de podredumbre.

2.39.1.4. El color y el sabor de la pulpa deberán ser los típicos del cultivar. El grado de madurez debe ser tal que los zapallos puedan soportar el transporte y la manipulación y, además, responder a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

2.39.2. Clasificación por tamaño:

2.39.2.1. El tamaño se determina en función del peso de cada zapallo y el peso mínimo se establece en doscientos cincuenta gramos (250 g)

Chicos: De doscientos cincuenta gramos (250 g) a menos de tres kilogramos (- 3 kg).

Medianos: Tres kilogramos (3 kg) y menos de seis kilogramos (- 6 kg).

Grandes: Seis kilogramos (6 kg) y mayor peso.

La escala de tamaños no es obligatoria para los zapallos transportados a granel.

2.39.3. Grados de Selección:

2.39.3.1. GRADO N° 1: Dentro de este grado se clasificarán los zapallos que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.39.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres.

Tamaño: Entre la unidad más grande y la más chica de un mismo envase, sólo podrá haber una diferencia de hasta un veinte por ciento (20%) en peso.

2.39.3.2. GRADO N° 2: Dentro de este grado se clasificarán los zapallos que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.39.1.

Tolerancias: Hasta un diez por ciento (10%) de defectos. No se admitirán podredumbres.

Se admitirán: Un ligero defecto de coloración para el contacto con el color claro de la parte del zapallo que ha estado en suelo durante el crecimiento. No se admitirán deformaciones.

Tamaño: Entre la unidad más grande y la más chica de un mismo envase, sólo podrá haber una diferencia del treinta por ciento (30%) en peso.

2.39.3.3. GRADO N° 3: Dentro de este grado se clasificarán los zapallos que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.39.1.

Tolerancias: Hasta un quince por ciento (15%) de defectos y un medio por ciento (0,5%) de podredumbres. Se admitirán: Falta de coloración en la corteza; ligeras magulladuras o defectos superficiales debido a choques o ataques de parásitos o enfermedades.

Tamaño: Se tendrá en cuenta los límites establecidos en el punto 2.39.2.

CAPITULO III

3. ENVASES

3.1. DISPOSICIONES GENERALES

3.1.1. Los envases que se utilicen para el mercadeo de hortalizas frescas (4) con destino a los mercados de interés nacional, deberán ser construidos con cualquier tipo de material, siempre que éstos sean resistentes (132) y no transmitan olor ni sabor extraños a la mercadería, asegurando una adecuada protección y conservación del contenido.

3.1.2. En los envases denominados "cajón" (122) y "jaula" (121) se establece una tolerancia del cinco por ciento (5%) para las medidas de luz interna, y en lo que respecta a las bolsas, hasta un diez por ciento (10%) para las correspondientes al largo y ancho, los cuales varían según las especies.

3.1.3. El cierre de las bolsas deberá ser a boca cerrada (133).

3.1.4. Facúltase a la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), a reglamentar los distintos

tipos de envases y sus sistemas de empaque para las especies contempladas en la presente resolución. Asimismo, se autoriza a dicho organismo a reglamentar los grados de selección, los envases y sistemas de empaque para las especies no consideradas en este régimen.

3.1.5. Contenido neto de cada envase y para cada especie.

3.1.5.1. Cajón (122) o "torito".

| Especies | Peso neto |
|-------------------|-----------|
| Ají | 6 kg. |
| Arveja en vaina | 12 kg. |
| Albahaca | 6 kg. |
| Alcaucil | 12 kg. |
| Berenjena | 15 kg. |
| Brócoli | 12 kg. |
| Chauca | 12 kg. |
| Espinaca | 12 kg. |
| Haba | 12 kg. |
| Lechuga capuchina | 8 kg. |

Lechuga gallega 10 kg.

Nabiza 10 kg.

Pepino 18 kg.

Perejil 10 kg.

Pimiento 15 kg.

Rabanito 12 kg.

Radicheta 3er. corte 6 kg.

Radicheta más de 3er. corte 8 kg.

Tomate 20 kg.

Zapallito acondicionado 20 kg.

Zapallito a granel 16 kg.

3.1.5.2.

Jaula (121).

Acelga 15 kg.

Apio de blanqueo 20

| | |
|-------------------|--------|
| | kg. |
| Apio de hoja | 15 kg. |
| Berenjena | 20 kg. |
| Berro | 15 kg. |
| Brócoli italiano | 18 kg. |
| Cebolla de verdeo | 15 kg. |
| Coliflor | 20 kg. |
| Col | 15 kg. |
| Choclo | 20 kg. |
| Escarola | 15 kg. |
| Espárrago | 20 kg. |
| Espinaca | 18 kg. |
| Grele | 15 kg. |
| Haba | 20 kg. |

| | |
|-------------------|-----------|
| Hinojo | 20 kg. |
| Lechuga capuchina | 15 kg. |
| Lechuga gallega | 30 kg. |
| Nabo | 20 kg. |
| Nabiza | 15 kg. |
| Pepino | 30 kg. |
| Perejil | 15 kg. |
| Rábano | 20 kg. |
| Radicha | 15 kg. |
| Repollo | 20 kg. |
| Remolacha | 20 kg. |
| Salsifi | 15 kg. |
| Zapallito | 25 kg. |

3.1.5.3. Bolsas tejidas de:

3.1.5.3.1.

Malla
cerrada.

Batata 30
kg.

Papa 50
kg.

Papa 25
kg.

Zanahoria 20
kg.

3.1.5.3.2.

Malla
abierta.

Ajo 5
kg.

Ajo 10
kg.

Berenjena 12
kg.

Choclo 18
kg.

Chaucha 20
kg.

Cebolla
de bulbo 25
kg.

Papa 50

| | |
|--------------------|-----------|
| | kg. |
| Papa | 25 kg. |
| Pimiento morrón | 12 kg. |
| Zapallo | 20 kg. |

CAPITULO IV

4. EMPAQUE

4.1. Las hortalizas frescas se empacarán en locales o lugares que deberán reunir las condiciones mínimas exigidas por el Código Alimentario de la República en Argentina, a fin de evitar perjuicios que afecten la sanidad, calidad y/o conservación de la mercadería.

4.2. Las hortalizas empacadas en su envase deberán estar acondicionadas de tal forma, que la parte expuesta sea fiel reflejo de su contenido. Además deberá llenar su capacidad, con la compresión necesaria para evitar deterioros, por movimientos o presiones de las unidades.

4.3. El contenido de un envase deberá corresponder: A una misma especie, cultivar, calibre o tamaño, tipo comercial y grado de selección.

4.4. Las firmas empaquetadoras serán responsables de las condiciones de empaque, envases, selección e identificación de la mercadería, como así también de cualquier tratamiento u operaciones que se realicen en el lugar de empaque.

4.5. Las delegaciones agrícolas de la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, comprobarán si los locales o los lugares de empaque se ajustan a las condiciones establecidas; en caso de que no reúnan las exigencias reglamentarias, procederán a emplazar a las firmas responsables para que en el término de cinco días (5) hábiles se dé cumplimiento a tales condiciones. A sus efectos se redactará un acta de infracción de acuerdo con lo establecido en el Cap. IX.

CAPITULO V

5. IDENTIFICACION DE LA MERCADERIA

5.1. A los efectos de una correcta identificación de las hortalizas empacadas, los envases deberán cumplir con lo siguiente:

5.1.1. Leyendas.

5.1.1.1. Nombre de la especie.

5.1.1.2. Nombre del tipo comercial y/o cultivar.

5.1.1.3. Grado de Selección.

5.1.1.4. Zona de producción o procedencia.

5.1.1.5. Marca comercial e identificación expresa (persona física o jurídica) del productor y del empacador, de corresponder. *(Numeral sustituido por art. 1° de la [Resolución N° 58/2007](#) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos B.O. 21/3/2007. Vigencia: a los CIENTO VEINTE (120) días de su publicación en el Boletín Oficial.)*

5.1.1.6. Calibre o tamaño de la especie, si corresponde.

5.1.1.7. Peso neto expresado en kg o el número de unidades que contiene el envase, según corresponda.

5.1.1.8. Las expresiones: "Producción Argentina" o "Industria Argentina" si se producen en el país, cualquiera sea el mercado al que están destinadas y "Uso industrial", si correspondiere.

5.1.1.9 Número de Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA). *(Numeral incorporado por art. 2° de la [Resolución N° 58/2007](#) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos B.O. 21/3/2007. Vigencia: a los CIENTO VEINTE (120) días de su publicación en el Boletín Oficial.)*

5.2. La impresión de las leyendas podrá efectuarse en: Fajas, rótulos, tarjetas, marbetes o etiquetas, las que serán fijadas como se indica seguidamente:

5.2.1. Envases de cartón corrugado y madera aserrada, laminada conglomerada, etc.

El impreso será fijado en uno de los cabezales, cuyas medidas mínimas serán de ciento veinte milímetros (120 mm) de ancho por doscientos milímetros (200 mm) de largo.

5.2.2. Bolsas de malla abierta "tipo red"; si se utilizan impresos en su interior, éstos deberán colocarse a no menos de un tercio (1/3) de la boca y los mismos deben tener como mínimo un tamaño equivalente a la quinta parte del largo de la bolsa por el ancho de ésta.

5.2.3. Bolsas de malla abierta o "tipo red" cuando no lleven impresos en su interior, la identificación se hará en marbetes, provistos de anillo metálico, cuyas dimensiones mínimas serán de sesenta milímetros (60 mm) de ancho por ciento diez milímetros (110 mm) de largo, los que se coserán en un extremo del cierre de la boca de la bolsa.

5.2.4. Bolsas de malla cerrada "tipo arpillera"; la identificación de la mercadería irá impresa sobre la bolsa. Se utilizará lo descrito en 5.2.3 únicamente si el material con que está confeccionado el envase no lo permite.

5.3. Si resultara conveniente, la impresión de las leyendas 5.1.1 podrá hacerse directamente sobre los envases, a fuego directo o con tinta indeleble, conforme se especifica.

5.3.1. Cajones; la impresión deberá hacerse en uno de los cabezales y en el opuesto se consignará la expresión "Producción Argentina" o "Industria Argentina".

5.3.2. Bolsas; la impresión se hará en uno de los frentes de la bolsa y el conjunto deberá abarcar como mínimo, la mitad de la misma.

5.4. En todos los casos el estampado de las leyendas en los envases deberá efectuarse en forma tal que las inscripciones resulten bien legibles, destacándose con un recuadro el nombre del tipo comercial o cultivar de la especie.

5.5. Solamente en circunstancias especiales y previa autorización de la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), se permitirá envases con rótulos superpuestos o sustitución de los mismos.

5.6. La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas) podrá hacer extensivo el estampado de alguna de las leyendas que se mencionan en el Apartado 5.1.1. en otros lugares del envase, cuando lo considere conveniente.

5.7. En la mercadería importada, además de llevar el nombre del país de origen y el nombre del importador, deberá cumplir con las especificaciones del punto 5.1.

CAPITULO VI

6. INSPECCIONES

6.1. Corresponderá a la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), realizar todas las inspecciones y controles que estimen convenientes, tanto de los cultivos como de las partidas que se destinen a los mercados de interés nacional, en lugares de empaque, carga, estaciones ferroviarias, aeropuertos, establecimientos frigoríficos, mercados y otros sitios que se consideren necesarios.

6.2. A los efectos de cumplir con lo estipulado en 6.1, la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, extenderá las credenciales pertinentes a las personas habilitadas para ejercer estas facultades.

6.3. El juicio sobre los defectos, daños, lesiones y/o enfermedades, se formará teniendo en cuenta: La intensidad y gravedad de los mismos; su influencia respecto a las condiciones generales de la mercadería; conservación, en relación con las tolerancias admitidas para cada una de las especies reglamentadas.

6.3.1. A tal efecto, se inspeccionará eligiendo al azar un número conveniente de envases de cada partida y en cada uno de ellos, se establecerá el porcentaje de defectos en unidades o en peso.

CAPITULO VII

7. RECHAZOS

7.1. Se procederá al rechazo e intervención de las partidas de hortalizas, en los siguientes casos:

7.1.1. Cuando las partidas de hortalizas preparadas con destino a los mercados de interés nacional, no se ajusten a las prescripciones establecidas en la presente reglamentación.

7.1.2. Si los envases presentan: Señales de adulteración de cualquiera de las leyendas reglamentarias, rótulos superpuestos, deterioro, suciedad y/o humedad.

7.1.3. Cuando el porcentaje de: Defectos, lesiones, enfermedades, superen las tolerancias establecidas para cada especie, en sus grados de selección.

7.2. Tratamiento de las partidas rechazadas.

7.2.1. Las partidas de hortalizas rechazadas darán lugar a su reelección o repaso, cambio de grado de selección o a su comiso (destrucción o envío a industrias), debiendo tales hechos al igual que los rechazos e intervenciones, documentarse mediante el labrado de un acta cuyo modelo será el que confeccione la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas).

CAPITULO VIII

8. TRIBUNAL TECNICO DE APELACIONES

8.1. Cuando los inspectores actuantes rechacen partidas de hortalizas, el propietario o tenedor de la mercadería podrá solicitar reconsideración de tales medidas, en el término de veinticuatro (24) horas de producido el rechazo, por escrito dirigido a la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola o a su representante de la misma en la zona donde se ha producido el rechazo, a fin de que se constituya el Tribunal Técnico de Apelaciones.

8.2. El Tribunal Técnico de Apelaciones estará integrado por tres (3) técnicos. Dos (2) de ellos serán de los servicios competentes de la Secretaría de Agricultura y Ganadería y el tercero (3º) que deberá ser ingeniero agrónomo, lo nombrará el recurrente. Los gastos que origine la integración del tribunal estarán a cargo del solicitante.

8.3. El Tribunal Técnico de Apelaciones asentará sus resoluciones en actas que se registrarán en el libro habilitado al efecto, el que quedará en custodia en la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola.

8.4. Las decisiones a que arribe el Tribunal Técnico de Apelaciones serán de carácter inapelable.

CAPITULO IX

9. INFRACCIONES

9.1. Toda mercadería que se encuentre en infracción a la presente reglamentación, será intervenida por el inspector actuante, labrándose el acta correspondiente por triplicado.

9.2. La intervención será levantada una vez que el propietario y/o tenedor de la partida, la adecue a las condiciones estipuladas en el punto 7.2, sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder por aplicación de las leyes vigentes.

Todas las personas o entidades intervinientes en cualquiera de las etapas del mercadeo de las hortalizas, deberán permitir y facilitar las inspecciones

dispuestas por la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola asimismo, respetando y acatándose las resoluciones de los inspectores actuantes.

9.4. Todas las infracciones a la presente reglamentación, serán penadas de acuerdo a la Ley N° 19.227 y su Decreto Reglamentario N° 3.872, de fecha 14 de septiembre de 1971.

CAPITULO X

10. TRANSPORTE

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

10.2. En el transporte interjurisdiccional de la mercadería, ésta deberá ir acompañada de la documentación legal pertinente.

CAPITULO XI

11. ACLARACION DE TERMINOS

(1) PARTIDA: Llámase al conjunto de unidades perfectamente identificadas, envasadas o no que correspondan a una misma especie; tipo o cultivar; procedencia; tamaño o calibre y grado de selección. Los envases que contengan a dicho conjunto deberán ser de un mismo tipo y el empaque responderá a una determinada modalidad.

(2) CULTIVAR O VARIEDAD CULTIVADA O VARIEDAD HORTICOLA: Se refiere al conjunto de plantas que han sufrido modificaciones hechas por el hombre, adquiriendo caracteres diferenciales y homogéneos y que pueden reproducirse por semilla o por vía agámica.

(3) SANO/A: Significa que la hortaliza no presente enfermedades o afecciones de origen parasitario ni descomposición que impidan o limiten el aprovechamiento del producto.

(4) FRESCO/A: Estado de turgencia que presenten los productos cuando son cosechados y mantenidos en condiciones adecuadas de temperatura y humedad. Consistencia y solidez normal de un producto determinado por la densidad; resistencia y textura de sus tejidos u órganos. En los casos de zanahoria, zapallito, berenjena, pepino, además deben conservar el brillo propio del cultivar.

(5) LIMPIO/A: Cuando las partes comercializables de las hortalizas (raíz, tallo, tubérculo, bulbo, hojas, plantas enteras, inflorescencias, frutos, vainas) está libre de: Tierra, barro o residuos de algún elemento químico con que se ha tratado la planta, los envases correspondientes también deben presentar esta condición.

(6) NO EXCESIVAMENTE HUMEDO/A: Que no contenga agua en la superficie, originada por lavado o por haberse cosechado húmedo por efecto de: Lluvia, niebla o rocío y que se lo conservó con dichos inconvenientes en las operaciones de mercado.

(7) INSECTOS VIVOS: En cualquier estado de desarrollo.

(8) **PODREDUMBRE:** Todo daño causado por microorganismos que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

(9) **DECOLORACIONES:** Aquellas que presentan desviaciones parciales o totales del color típico del cultivar y que modifican la apariencia general de: La raíz, bulbo, hoja, bráctea, vaina grano, fruto, inflorescencia, etc.

(10) **LESIONES:** Aquella que presenta escoriaciones secas o cicatrizadas, cualquiera sea su origen, en un grado tal que disminuya su posibilidad de comercialización.

Para el caso de la papa, que impida aprovechar el ochenta por ciento (80%) del tubérculo.

(11) **RAJADURAS Y GRIETAS:** Lastimaduras o heridas de origen mecánico o producidas por desequilibrios hídricos, que afectan la piel (epicarpio) y la pulpa (mesocarpio) del fruto (tomate y pimiento).

Cuando se trata de zanahorias deben estar secas y cicatrizadas para incluirlas en el total de defectos; caso contrario se asimilarán a podredumbre.

(12) **HOJAS DAÑADAS:** Cuando falta parte de la superficie de: La lámina foliar; nervaduras; pecíolos, éstos para el caso de la acelga y apio deben presentarse abiertos y no comprimidos o aplastados.

(13) **CONTUSIONES O MACHUCADOS O MAGULLONES:** Daños provocados por golpes que no causan heridas, pero se visualizan por la muerte y destrucción de tejidos.

(14) **TALLOS FLORALES O FLORIFEROS:** Llámase a órganos de las plantas que sirven de sostén a las flores.

(15) **OLOR Y SABOR EXTRAÑOS:** Distintos al común o normal de la especie; éstos pueden ser causados por la aplicación de sustancias químicas en el cultivo (pesticidas, herbicidas, abono, etc.) o al utilizarse envases que anteriormente fueron usados para otros productos.

(16) **NETO/A:** Se refiere a que el corte o separación del órgano comercializable debe hacerse en forma prolija y con instrumento cortante adecuado, sin dañar a aquél y sin que ello desmerezca su presentación.

(17) **NO DESHILACHADO:** Significa que la superficie del corte debe ser lisa y no presentar: Desgarramientos o tracciones más o menos bruscas de la corteza; fisuradas con aspecto de flecos y roídas o laceradas.

(18) **MADURO/A:** Una hortaliza se considera madura cuando en su evolución ha alcanzado el sabor y características propias que la hacen totalmente comestible; conocida también como madurez comercial, que puede o no coincidir con la madurez fisiológica.

Arveja: Cuando la relación azúcar-almidón responde al cultivar y no ha alcanzado cierta dureza el tegumento (cáscara) de la semilla, por efecto de migración del calcio hacia ella (índice de madurez).

Tomate: Las semillas se encuentran completamente desarrolladas y la sustancia gelatinosa llena la cavidad del fruto; alcanza el sabor característico que lo hace comestible o inicia el envero.

Tubérculo: La epidermis (piel) no se desprende cuando se la somete a una moderada presión ejercida con los dedos, acompañada de un esfuerzo en dirección paralela a la superficie del tubérculo (papa). Excepto la papa temprana que es cosechada antes de su madurez y que no cumple con esta definición de maduro.

Choclo: Las espigas deben tener los estilos (barbas) frescos, no apelmazados y de color marrón oscuro.

(19) ENTERO/A: La planta, raíz, bulbos, tallos, hojas, inflorescencias, fruto o vainas que no se presentan: Partidos, seccionados, divididos, trozados, dentados ni rotos.

Espárrago: En ningún caso se admitirá la pérdida de la punta de espárrago; el lugar de corte debe estar cicatrizado; caso contrario se tornará como podredumbre.

(20) BIEN FORMADO/A: Es la hortaliza que presenta la forma característica del tipo o cultivar, pudiendo ofrecer pequeñas desviaciones por crecimiento desigual de la especie.

(21) SUFICIENTEMENTE BIEN FORMADAS/OS: Las raíces, tubérculos, frutos, no deben presentar: Curvaturas, estrangulaciones, torceduras, puntas excesivas, crecimientos secundarios o cualquier defecto que perjudique manifiestamente la apariencia de la unidad.

(22) FIRME/S: Turgentes (23) y sin síntomas de flaccidez (75).

Bulbos: Las catáfilas y bulbillos (dientes) deben estar bien adheridos al tallo, dando la apariencia de bulbos apretados.

Tomate, berenjena: Presentarse elásticos a la presión.

(23) TURGENTE/S: Cuando a causa de la presión interna de sus células, la membrana se mantiene tensa, mostrando cierta firmeza.

(24) MANCHAS: Alteraciones de la coloración normal de la especie como: Escoriaciones secas o cicatrizadas, cualquiera sea su origen.

Ajo: Color oscuro con el borde más acentuado, característico del ajo que ha sido mojado y secado. Se considera manchado, cuando supera el veinticinco por ciento (25%) de la superficie del bulbo.

(25) BROTADO: Desarrollo de un vástago (ramo nuevo) a partir de la yema de un bulbo, tubérculo, raíz, etc.

Ajo: El vástago no debe dar muestra evidente de existir en el diente.

Cebolla: El vástago se acepta hasta cinco milímetros (5 mm) por arriba de la última catáfila.

Papa: No debe presentar yemas brotadas en más de un centímetro (1 cm) de largo, siempre que no se trate de más de un brote en cada yema.

Repollo: Los que crecen en las axilas de las hojas, deformando la cabeza; no hay tolerancia.

(26) SECO/A: Los vegetales aparte de su verdor, lozanía y vigor físicamente deben presentarse libres de agua o exceso de humedad en la superficie de la unidad.

Para los casos de las hortalizas de hoja se hace extensivo al tallo y a la lámina.

Para las inflorescencias, al interior de las brácteas.

(27) CERRADAS: Las brácteas (29) deben estar apretadas, juntas unas con otras, dando solidez al conjunto.

(28) LIGNIFICADO/AS: Cuando en las membranas celulares de las raíces, tallos, nervaduras, médulas, brácteas, etc. se deposita lignina (substancia incrustante que acompaña a la celulosa) volviéndose muy rígidas y leñosas por endurecimiento de sus tejidos.

(29) BRACTEAS: Hojas modificadas que protegen la inflorescencia rodeándola completamente; es muy distinta a las hojas normales de las que se diferencian por su forma, tamaño, consistencia y color.

(30) DIAMETRO TRANSVERSAL: Es el diámetro tomado en la parte más ensanchada de la unidad, en línea perpendicular al eje longitudinal.

Coliflor: El diámetro se tomará en la pella, libre de hojas.

Pepino: No deben incluirse en el diámetro las espinas o marcas salientes.

(31) PARTES HUECAS: Se denominan a las partes: Cóncavas esponjosas y quebradizas, que se han formado en las bases de las hojas y que estando vacías, producen un abultamiento en su superficie.

(32) APLASTADAS: nervaduras fasciadas o deformadas por compresión.

(33) REBROTOS: Implica volver a echar vástago (retoñar), provocando deformaciones en el bulbo, cabeza o bocha.

Conjunto de hojas que conforman una planta perjudicando la apariencia del cultivar.

(34) CORAZON NEGRO: Cuando en la parte central aparece una mancha de color gris oscuro, púrpuro o negro.

(35) DEFORMACIONES: Alteraciones o desviaciones de la forma normal del tipo o cultivar.

(36) PROTUBERANCIAS SUFICIENTEMENTE LISAS: Que no causen asperezas y perjudiquen el aspecto del ejemplar.

(37) NUEVAS: Que no hayan sido utilizadas en almácigos para la producción de plantines.

(38) ALTERACIONES INTERNAS: Afecciones de distinto origen que producen anomalías o trastornos, tales como: Corazón hueco, corazón negro, cambios de estructura en la médula, fasciación entre otros.

(39) BATATINES: Raíces cuyo eje longitudinal es más de cuatro (4) veces superior al diámetro transversal.

(40) BIEN COLOREADAS: Es la coloración típica que adquieren las hortalizas de acuerdo a la especie; cultivar; zona de producción y en el momento de la madurez comercial, esta coloración debe manifestarse en:

Berenjena: En la totalidad de la superficie del fruto.

Pepino: En más del setenta y cinco por ciento (+ 75%) de la superficie.

Pimiento y tomate: En cualquiera de los estados del envero en que se encuentren.

Zapallito: En más del setenta y cinco por ciento (+ 75%) de la superficie del fruto; en los cultivares reticulados o rayados, la diferencia de color con el fondo debe ser manifiesta.

(41) PERFORACIONES: Agujeros que se producen por desprendimiento de tejidos muertos, causados por parásitos que originan: Manchas necróticas o verdaderas galerías.

(42) MODIFICACIONES: Desecación de los órganos vegetales, especialmente los frutos. Conservan su forma, pero sus células pierden turgencia, con ablandamiento de la pulpa y formación de surcos en la superficie del fruto.

(43) INFLORESCENCIA: Flores unidas mediante su pedicelo a un mismo soporte floral de la planta.

(44) FLORES CERRADAS: O botones florales, cuando las partes de la flor no se han expandido.

(45) COLOR TIPICO: Se refiere a la coloración del cultivar descrita en catálogos.

(46) FLORES ABIERTAS: Cuando las partes que constituyen la flor se han expandido dejando en general espacios libres por donde emerge el pistilo y/o estambre.

(47) TALLOS HUECOS: Son aquellos en que parte o el total de la médula está ausente.

(48) CRECIMIENTO SECUNDARIO: Se da esta acepción a la formación de las raíces, bulbos o tubérculos y que agregados permanecen adosados al órgano principal.

Cebolla: Bulbos unidos por el tallo (mellizos) presentando exteriormente una catáfila envolvente.

Zanahoria, Batata: Presentan bifurcaciones o nudosidades.

(49) PELLA: Conjunto de inflorescencias al estado de primordio sin diferenciación (pedicelos y pedúnculos carnosos hipertrofiados).

(50) COMPACTAS: Los primordios florales deben estar estrechamente unidos, sin dejar claros.

(51) GRAMOS BIEN CERRADOS: Las cebezuelas que forman las inflorescencias deben estar apretadas sin solución de continuidad.

(52) SOBREMADUREZ: Se considera cuando la hortaliza en su evolución ha pasado las características propias de maduro (18).

Coliflor: La pella se presenta abierta, floja y las flores en principio de apertura.

Zapallito: Cuando el pericarpio (cáscara) ofrece resistencia a la presión de la uña.

(53) VELLOSIDAD: Pubescencia que recubre la superficie de ciertas hortalizas; cuando está presente, no debe ser húmeda ni grasosa.

(54) HILO: En las legumbres, impropriamente llamado a la lignificación de los haces líbero-leñosos que forman el nervio medio del carpelo (115).

(55) PERGAMINO: Membrana interna de la vaina (57) (endocarpio) constituida por células fibrosas que se han lignificado en forma evidente.

(56) APOROTADO: Cuando las semillas han desarrollado en forma tal que se notan manifiestamente a través de la superficie de la vaina.

(57) VAINA: Fruta de las leguminosas; legumbre, denominada comúnmente chaucha.

(58) BIEN CUBIERTO: Las brácteas (29) deben proteger totalmente a la espiga.

(59) BIEN GRANADO: Las espigas (63) deben tener las hileras completas, próximas entre sí y los granos no deben ser vacíos, flácidos, momificados, etc.

(60) DIENTES: Cada uno de los frutos (granos) del choclo.

(61) TIERNOS: El tegumento de los frutos del maíz no debe estar lignificado, presentándose apto para el consumo humano, al estado fresco.

(62) LECHOSO: Estado de los granos en su máximo desarrollo; de su interior (endosperma) emana un líquido blanco lechoso, al romper el tegumento con la uña.

(63) ESPIGA: Conjunto de frutos insertos en el marlo que lo sostiene.

(64) HUECOS: Cuando la zona medular ha desaparecido.

(65) HENDIDOS: Solución de continuidad del turión en el sentido longitudinal interesando la médula.

Debe estar cicatrizado; caso contrario se considerará podredumbre.

(66) PELADOS: Cuando se ha separado parcial o totalmente la parte cortical de la médula.

(67) YEMAS ABIERTAS: Las yemas forman un ángulo de separación con respecto al eje del turión, debido al inicio de brotación.

(68) RECORTADAS: Significa que las hojas deben cortarse a la altura de los pecíolos, a un máximo de cinco centímetros (5 cm) del cierre de la bocha o cabeza.

(69) DESHILACHADOS: Nervaduras que se rompen y se desprenden en forma de hilos a lo largo de la zona de los vasos.

(70) FALSO BULBO, CABEZA O BOCHA: Conjunto comestible constituido por las vainas foliares, dispuestas en forma imbricada sobre el tallo.

(71) SOLIDO: Compacto y firme a la compresión.

(72) CABEZA FIRME: Cuando el conjunto de hojas que forma el repollo no se aplasta por poseer partes huecas (31) que las debilite.

(73) HOJAS CERRADAS: Hojas firmes y aproximadas al eje central sin tendencia a tumbarse.

(74) RAICES DESCORONADAS: Son todas aquellas raíces a las que se les ha eliminado las hijas a la altura del cuello.

(75) FLACCIDAS: Aquellas que por deshidratación han perdido la turgencia (23) de sus tejidos, es decir: Los tallos, hojas, inflorescencias, frutos, etc., etc., no pueden mantenerse enhiestos, cuelgan por su propio peso o se tumban.

(76) VERDEADA: Aquella que presenta coloración verde característica producida por la acción de la luz sobre los tejidos de la epidermis y que la afecta en más de un milímetro (1 mm) de profundidad.

(77) HELADOS Y ESCALDADOS: Tubérculos o frutos que presentan manifestaciones características por efectos del frío y del calor excesivo, consistente en muerte o pérdida de sus tejidos.

(78) PECIOLO: Parte basal de la hoja que une la lámina con el tallo.

(79) SARNA: Aquella que tiene lesiones en forma de protuberancias suberificadas (consistencia de corcho), producidas por *Streptomyces scabies*. Se admiten hasta veinticinco por ciento (25%) de la superficie de la unidad, siempre que afecte la pulpa; si es grave o profunda sólo hasta el diez por ciento (10%) de la superficie del tubérculo.

(80) ENFERMEDADES: Aquella hortaliza que ha sufrido alteraciones originadas por la acción de parásitos vegetales o animales, por virus o factores fisiológicos.

(81) CICATRIZ: Señal que queda en el punto en que se ha desprendido de él algún órgano de la planta.

(82) CICATRIZADO: Endurecimiento de las partes tiernas puestas al descubierto por la lesión; éstas deben estar perfectamente secas y libres de podredumbres.

(83) LARGO: Medida que debe tomarse siguiendo el eje longitudinal de la unidad, en su mayor extensión.

(84) ENVERO: Cambio de color que toman los frutos cuando empiezan a madurar. Los distintos estado de madurez comercial son:

Verde maduro: Aquel cuya superficie presenta un color verde blanquecino, y en el que la sustancia gelatinosa abarca todo el interior del fruto.

Pintón: Cuando se aprecia la aparición parcial del color característico del cultivar.

Maduro: Aquel que ha alcanzado en su totalidad, el color característico del cultivar.

Sobremaduro: Aquel que en su evolución, ha sobrepasado las características propias del tomate comercialmente maduro.

(85) LIGERA FLACCIDEZ: Fruto que no ha perdido la brillantez de su color, que se manifiesta flojo a la presión de los dedos.

(86) CAMBIO LEVE: Se considera al paso sucesivo de dos (2) estados de envero.

(87) CORAZON HUECO: Se denomina a las bolsas de aire que se forman en el interior de las hojas al separarse éstas del tallo; en el interior del tubérculo o raíces por desequilibrio hídrico, etc.

(88) APICE: Parte extrema y terminal de la hoja.

(89) RAZONABLEMENTE SOLIDA: Se refiere a la compacidad de la cabeza.

(90) BIEN RECORTADAS: La cabeza no debe tener más de cuatro (4) hojas externas.

(91) RAZONABLEMENTE RECORTADAS: Significa que la cabeza no podrá tener más de seis (6) hojas de envoltura.

(92) HINCHADAS: Cuando la cabeza no es sólida, por lo tanto hay espacios de aire en la parte central, lo que provoca que la misma resulte liviana en relación a su tamaño.

(93) ABIERTAS: Presentan las hojas sin compacidad, deformando la cabeza.

(94) FLORONES: Frutos deformados del tomate, se caracterizan por presentar elevaciones o depresiones, provenientes del mal cierre de la flor, o bien por presentar un anillo en su parte distal.

(95) CRESTA: Prominencia del brote, más o menos dentado, en la parte superior de la cabeza.

(96) COSTILLADOS: Frutos que presentan surcos o desviaciones paralelas al eje longitudinal, formando gajos. Sólo se admitirán cuando éstos sean característicos de la especie o cultivar.

(97) LIMBO: Parte distal y extendida de la hoja, también denominada lámina.

(98) INMADUREZ (VERDES): Cuando las semillas en el interior del fruto se encuentran poco desarrolladas; la sustancia gelatinosa no cubre todo el interior y su superficie es totalmente verde.

(99) LISAS: Libres de: Raíces secundarias y asperezas.

(100) BRILLANTES: Los frutos deben tener el brillo propio del fresco.

(101) TIERNOS: Frutos que no han alcanzado la madurez fisiológica; los granos y/o las semillas se presentan: Lechosos, no lignificados y comestibles.

(102) COPETE: Crecimiento secundario en forma de rodete, con el centro decolorado y convexo que se sitúa en el extremo distal.

(103) AREAS LEÑOSAS: Son las que han sufrido un principio de lignificación de los tejidos.

(104) HOJA: Se refiere a la unidad constituida por vaina, pecíolo y lámina.

(105) BULBO: Conjunto de hojas modificadas (catáfilas).

(106) CALIZ PERSISTENTE: Conjunto de sépalos que quedan adheridos a la base del fruto.

(107) PEDUNCULO: Vástago que soporta el fruto.

(108) TURION: Brote tierno (rebrote de especies plurianuales), con hojas rudimentarias.

(109) PUNTA DE ESPARRAGOS: Yema apical del turión (hasta donde las hojas rudimentarias están superpuestas).

(110) GRANO: Denomínase a la semilla de la arveja y al primordio del coliflor, que conforma la cabeza.

(111) CARPELO: Hojas modificadas que constituyen la vaina (57) por simple unión de los bordes.

(112) UNIFORME: Se considera así cuando las unidades en un mismo paquete, sus medidas, largo y ancho del pecíolo y lámina de la hoja, no excedan en más o en menos del veinte por ciento (20%) para el grado 1 y del treinta por ciento (30%) para el grado 2. No hay exigencia para el grado 3, salvo en aquellos casos donde se enfoquen otras medidas. La uniformidad de una partida estará dada hasta un treinta por ciento (30%) de diferencia en tamaño entre la unidad más grande y la más chica.

(113) PIRAMIDAL: Corte en bisel que se efectúa en dos (2) ángulos, partiendo desde la base de las hojas externas, por lo cual quedará formado un vértice en forma de pirámide.

(114) BLANQUEO: Pérdida del color verde que se logra mediante labores culturales que impiden la llegada de la luz.

(115) GRADO DE SELECCION: Denomínase a todo agrupamiento que reúna las mismas condiciones de calidad comercial.

(116) CALIBRADO: Con respecto a diámetro, se toma en cuenta el diámetro transversal mayor, expresado en centímetros.

(117) HORTALIZAS FRESCAS: Aquellas cuyo estado de firmeza corresponde al del momento de su cosecha y es mantenido en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.

(118) CONDICIONES MINIMAS: Conjunto de características básicas que deben reunir las hortalizas, para su comercialización.

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

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

(121) JAULA: Envase cuyos cabezales están constituidos por listones separados entre sí, característicos en los envases de madera.

(122) CAJON: Envase cuyos cabezales están formado por tablas que conforman un todo sin dejar espacios libres.

(123) SUELTAS: Plantas o sus partes sin ninguna atadura.

(124) MANOJO: Conjunto de unidades sujetas entre sí, constituidos o no de raíces, tallos u hojas atadas con hilo, rafia u otro material similar que no transmita olor y sabor a la especie.

(125) GRANEL: Cuando el envasado de las hortalizas se hace sin ningún ordenamiento dentro del envase.

(126) TIPO COMERCIAL: Denominación comercial que se hace a un grupo de hortalizas dentro de una especie que tienen una característica en común, por lo general en su forma y color.

(127) BULBOS INCOMPLETOS: Se consideran tales los que no tienen más del sesenta por ciento (60%) de los dientes que conforman la unidad.

(128) PAQUETE: Número determinado de unidades correctamente acondicionadas y sujetas para su venta.

(129) USO INDUSTRIAL: Grado de selección que será utilizado como materia prima en la industria.

(130) EMPACADOR: Firma o razón social dedicada al acondicionamiento de la hortaliza fresca.

(131) PRODUCTOR-EMPACADOR: Firma o razón social que se dedica a la producción hortícola y al empaque de su producción y/o de terceros.

(132) RESISTENTES: A la compresión.

| Tipos de envases | Peso máximo producto (kg) | Compresión mínima (kg) |
|------------------|---------------------------|------------------------|
| Jaula | 30 | 500 |
| | 25 | 400 |

| | | |
|--------|----|-----|
| | 20 | 350 |
| | 15 | 300 |
| Torito | 20 | 450 |
| | 15 | 350 |
| | 12 | 300 |
| | 10 | 250 |

Bolsas: Elongación máxima 30%. La estructura del tejido a plena carga del envase no deberá producir corrimiento de los hilos.

(133) BOCA CERRADA: La costura de la parte superior del envase será de modo tal d