Publicado en *SENASA* (http://www.senasa.gob.ar)

Disposición-18-1982-SENASA - Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Disposición 18/1982
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria
Buenos Aires, setiembre 28 de 1982

VISTO lo solicitado en Trámite Interno N° 407.880/82 por la firma CARLOS JUAN BECERRA, y

Que no están establecidas las condiciones mínimas de calidad y sanidad que deberán reunir las batatas frescas con destino a la exportación ni reglamentados los envases a utilizar para tales fines.

Que por ello es necesario determinarlos distintos grados de selección que regirán en tal sentido y autorizar envases que además de asegurar una buena conservación de la mercadería, favorezcan competitivamente su introducción en los mercados foráneos.

Que con la implementación de estos requisitos se satisfacen pedidos expresos del sector productor, ante la posibilidad de incrementar los envíos al exterior de diversas hortalizas.

Que atento a lo que se interpreta sobre la facultad conferida por la Resolución N° 17.503/40 y encuadrándose en las prescripciones establecidas en el Decreto N° 71.178/ 35 que reglamenta la materia, corresponde acordar la anuencia pertinente.

Por ello,

EL JEFE DEL DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

DISPONE:

1°.- AUTORIZASE la exportación de batatas -Ipomea batatas Lam.- frescas, las que deberán ajustarse a las siguientes especificaciones.

a) calidad y sanidad.

Deberán ser: sanas; limpias; firmes; nuevas; sin brotes.

Estarán libres de: insectos vivos o muertos; podredumbres; lesiones; alteraciones internas; olor y sabor extraños; batatines; protuberancias.

b) clasificación por tamaño

grandes: batatas cuyo peso unitario es mayor de 500 gr.

medianas: batatas cuyo peso unitario es mayor de 250 gr. y menor o igual a 500 gr.

chicas: batatas cuyo peso unitario es mayor de 60 gr. y menor o igual a 250 gr.

c) tipos comerciales.

batata blanca: llámase a la de epidermis blanca cremosa y de carne blanca o crema.

batata colorada: a la que tiene epidermis colorada y carne amarilla o amarilla anaranjada.

batata amarilla: aquella que tiene la epidermis de color cobrizo y carne amarilla o anaranjada.

d) grados de selección.

Extraseleccionado: Dentro de este grado se clasificaran las batatas de un mismo tamaño; tipo comercial o cultivar y que cumplan con las condiciones de calidad y sanidad (a).

tolerancias: hasta cinco por ciento (5%) en peso, de raíces fuera de tamaño y diez por ciento (10%) de otros defectos, dentro del cual sólo el medio por ciento (0,5%) de raíces con síntomas de podredumbre.

Seleccionado: dentro de este grado se clasificarán las batatas de un mismo tamaño; tipo comercial o cultivar y que cumplan con las condiciones de calidad y sanidad (a).

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 (3 cm.) tres centímetros de largo; cortes por roturas y lesiones mecánicas cicatrizadas, siempre que su diámetro mayor no supere los dos centímetros (2 cm.). Hasta un 10% en peso, de raíces fuera de tamaño y 10% de otros defectos, dentro del cual, sólo el uno por ciento (1 %) podrá ser de raíces con síntomas de podredumbre.

2°.- Las hortalizas que se destinen a la exportación serán empacadas en los envases que seguidamente se detallan:

a) bolsa de malla abierta o cerrada, de una capacidad de veinticinco kilogramos neto (25 kg.).

b) envase de madera denominado "jaula" de las siguientes características y cuyo peso neto será de veinticinco kilogramos (25 kg.).

medidas de luz interna:

largo 530 mm. ancho 310 mm. y alto 315 mm.

cabezales: constituidos por 4 tablas de 315 mm. de largo por 56 mm. de ancho y 6 mm. de espesor.

costado: estarán formados por 4 tablas de 650 mm. de largo por 67 mm. de ancho y 6 mm. de espesor.

fondo: se construirán con tres tablas del largo y espesor de los costados y de un ancho de 90 mm. las que irán clavadas en sus extremos a listones que las unirán con los cabezales.

En la mitad de la cara interna, que estará en contacto con la mercadería, se presenta un listón que hace las veces de refuerzo, el que unirá a los costados del envase mediante un fleje de metal.

esquineros: llevará cuatro de forma piramidal, sobre los que irán clavados los cabezales, los costados y dos listones, uno sobre el borde superior de cada cabezal, donde se clavarán dos tablas que harán de tapa.

tolerancias: 5% para las medidas correspondientes a los espesores de las maderas; 2% y 5% en más o en menos para las medidas de luz interna del envase y del peso neto establecido para el mismo, respectivamente.

3°.- Las batatas se acondicionarán en forma tal que llenen toda la capacidad del envase, buscando la compresión necesaria para evitar el movimiento de las mismas.

4°.- Los envases deberán ser nuevos, limpios, no debiendo transmitir olor ni sabor extraños a la mercadería.

5°.- Para una mejor identificación de la mercadería, los envases llevarán impresas en un marbete, faja, rótulo, tarjeta o etiqueta, las siguientes leyendas: cultivar o tipo comercial; tamaño según

corresponda; además, especie, peso neto, zona de producción, nombre del productor o exportador, marca comercial y PRODUCCION ARGENTINA.

6°.- Cuando se utilicen impresos en el interior de la bolsa, deberán colocarse a no menos de 1/3 de la boca, siempre que los mismos tengan como mínimo una altura equivalente a la quinta parte del largo del envase.

7°.- Los marbetes o tarjetas tendrán como mínimo 110 mm. de largo por 60 mm. de ancho, deberán ir provistos de un anillo metálico y se asegurarán en un extremo del cierre de la boca de la bolsa que estará cosida en forma tal que presente una sola costura (boca cerrada).

8°.- La identificación de la mercadería, en los envases de madera se hará en la parte superior de uno de los cabezales con tinta indeleble o en impresos fijados sobre uno de ellos.

9°.- Derógase la Disposición N° 14 del 1° de agosto de 1982 de éste Departamento de Frutas y Hortalizas.

10°.- Regístrese, comuníquese a la entidad recurrente, a la DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA y a los SERVICIOS NACIONALES DE FISCALIZACION DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA y de SANIDAD VEGETAL, y hágase conocer a las Delegaciones del interior del país.

Ing. Agr. Mat. 1571 ROBERTO ARMANDO VACCAREZA

Jefe Departamento de Frutas y Hortalizas

Tipo de norma:
Disposición
Número de norma:

18

Año de norma:

1982

Dependencia:

SENASA - Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:

http://www.senasa.gob.ar/normativas/disposicion-18-1982-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad-agroalimentaria