

[Inicio](#) > Resolución-88-1965-Ministerio de Agroindustria

Resolución-88-1965-Ministerio de Agroindustria

RESOLUCION RX 88 65

VISTO el expediente N° 14.003/65, atento lo informado por la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA, y

CONSIDERANDO:

Que el Decreto-Ley N° 9.244/63 establece que la producción, tipificación, empaque, identificación y certificación de la calidad y sanidad frutícola, deberá ajustarse a las reglamentaciones que dicte esta Secretaría de Estado;

Que a los efectos de un mejor ordenamiento de las actividades mencionadas, se ha elaborado la parte relativa a frutas desecadas, ya sean estas destinadas al mercado interno o a la exportación;

Que con ello se tiende a mantener el prestigio alcanzado por esas frutas en los mercados exteriores.

Por ello, conforme a lo dispuesto en el artículo 1° del Decreto-Ley número 9.244/63 y lo aconsejado por el TRIBUNAL DE FRUTAS,

EL SECRETARIO DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

RESUELVE:

1°.- Aprobar, como reglamentación del Decreto-Ley N° 9.244/63, en lo referente a frutas desecadas destinadas al mercado interno y a la exportación, el texto anexo, compuesto de 25 capítulos con 152 apartados, que forma parte integrante de la presente Resolución.

2°.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCION GENERAL DEL BOLETIN OFICIAL E IMPRENTAS y archívese.

RESOLUCION N° 88/65

WALTER F. KUGLER
Secretario de Estado de

Agricultura y Ganadería

FRUTA DESECADA

NORMAS PARA SU PRODUCCION, EMPAQUE Y COMERCIALIZACION DESTINADA AL MERCADO INTERNO Y A LA EXPORTACION

- Capítulo I DE LOS REGISTROS DE INSCRIPCION.
- Capítulo II DE LA FRUTA.
- Capítulo III DE LA HUMEDAD DE LA FRUTA.
- Capítulo IV DE LAS CONDICIONES MINIMAS DE HIGIENE PARA SECADEROS, Y PARA LOCALES DE ACOPIO, EMPAQUE Y FRACCIONAMIENTO.
- Capítulo V DEL EMPAQUE.
- Capítulo VI DEL EMPAQUE MIXTO.
- Capítulo VII DEL FRACCIONAMIENTO.
- Capítulo VIII DEL USO INDUSTRIAL.
- Capítulo IX DE LA IDENTIFICACION DE LA MERCADERIA.
- Capítulo X DE LAS INSPECCIONES Y OTORGAMIENTO DEL CERTIFICADO FITOSANITARIO.
- Capítulo XI DEL CERTIFICADO COMERCIAL.
- Capítulo XII DEL TRIBUNAL TECNICO DE APELACION.
- Capítulo XIII DE LAS INFRACCIONES.
- Capítulo XIV CEREZA.
- Capítulo XV CIRUELA.
- Capítulo XVI DAMASCO.
- Capítulo XVII DURAZNO.
- Capítulo XVIII HIGO.
- Capítulo XIX MANZANA.
- Capitulo XX MEMBRILLO.
- Capítulo XXI PERA.
- Capítulo XXII UVA.
- Capítulo XXIII DE LOS ENVASES.
 - a) DISPOSICIONES GENERALES.
 - b) ENVASES REGLAMENTARIOS.
- Capítulo XXIV ACLARACION DE TERMINOS.
- Capítulo XXV DISPOSICIONES GENERALES.

CAPITULO I

DE LOS REGISTROS DE INSCRIPCION

1°.- La SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, por intermedio de los organismos que para cada caso se indica abrirá los registros que más adelante se determinan.

2°.- Ninguna de las personas o entidades obligadas por los registros que se mencionan en la presente reglamentación podrán desarrollar sus actividades sin la previa aprobación de las respectivas

solicitudes de inscripción, a cuyo efecto el organismo mencionado otorgará un comprobante como constancia de haber cumplido dicho requisito, asignándole un número de orden.

3°.- Deberán inscribirse obligatoriamente las personas o entidades que se dediquen a las actividades que se mencionan, llenando a tal efecto las solicitudes de inscripción en formularios que serán provistos por el organismo competente, consignando en los mismos, toda la información solicitada o cualquiera otra complementaria con carácter de declaración jurada y agregando la documentación que para cada caso especial se indica:

a) A la producción de más de quinientos (500) kilogramos anuales de frutas desecadas. (Registro a cargo de la DIRECCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS).

Nombre de la firma o razón social.

Copia del contrato social o estatutos, debidamente autenticados.

Domicilio legal.

Dirección postal.

Ubicación del o de los secadores, indicando si son propios o arrendados.

Sistema de desecación que emplea.

Maquinarias y/o instalaciones que posee. Especies que procesa.

b) Al empaque de frutas desecadas propias o por cuenta ajena, destinadas al mercado interno o a la exportación. (Registro a cargo de la DIRECCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS).

Nombre de la firma o razón social.

Copia del contrato social o estatutos, debidamente autenticados. Domicilio legal.

Dirección postal.

Ubicación del o de los locales de empaque, indicando si son propios o arrendados.

Maquinarias y/o instalaciones que posee. Especies que empaca.

Antigüedad en el ramo, continuada o alternada.

Monto de las operaciones por especie, del último trienio (en bultos)

c) Al acopio de frutas desecadas a granel, dentro de las mismas provincias productoras. (Registro a cargo de la DIRECCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS).

Nombre, de la firma o razón social.

Copia del contrato social o estatutos, debidamente autenticados. Domicilio legal.

Dirección postal.

Ubicación del o de los locales de acopio, indicando si son propios o arrendados.

Especies que acopia.

Antigüedad en el ramo, continuada o alternada.

Monto de las operaciones por especies, del último trienio (en kilogramos).

d) Al fraccionamiento de frutas desecadas y/o al empaque mixto de frutas desecadas, secas y/o confituras propias o por cuenta ajena destinadas al mercado interno o a la exportación. (Registro a cargo de la DIRECCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS).

Nombre de la firma o razón social.

Copia del contrato social o estatutos, debidamente autenticados.

Domicilio legal.

Dirección postal.

Ubicación del o los locales de empaque o fraccionamiento indicando si son propios o arrendados.

Maquinarias y/o instalaciones que posee.

Especies que fracciona.

Antigüedad en el ramo, continuada o alternada.

Monto de las operaciones por especie, del último trienio (en bultos).

e) A la industrialización de fruta desecada. (Registro a cargo de la DIRECCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS).

Nombre de la firma o razón social.

Copia del contrato social o estatutos, debidamente autenticados.

Domicilio legal.

Dirección postal.

Ubicación de o de las plantas de elaboración.

Especies que procesa.

Antigüedad en el ramo, continuada o alternada.

Volumen de las frutas desecadas que procesa, por especie, del último trienio (en kilogramos).

f) A la exportación de frutas desecadas propias o por cuenta ajena. (Registro a cargo de la DIRECCION DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS).

Nombre de la firma o razón social.

Copia del contrato social o estatutos, debidamente autenticados.

Domicilio legal.

Dirección postal.

Puertos o estaciones de embarque por donde habitualmente opera.

Antigüedad en el ramo, continuada o alternada.

Monto de las operaciones por especies del último trienio (en bultos).

Si tiene sucursales o filiales en los mercados exteriores (en caso afirmativo, indicar en que países o ciudades).

g) Al despacho aduanero de fruta desecada. (Registro a cargo de la DIRECCION DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS).

Nombre de la firma o razón social.

Copia del contrato social o estatutos, debidamente autenticados.

Número de inscripción en el Registro de la Dirección Nacional de Aduanas.

Domicilio legal.

Dirección postal.

Aduanas por donde opera.

Antigüedad en la actividad, continuada o alternada.

Monto de las operaciones por especie, en el último trienio (en bultos).

h) Al estibaje de frutas desecadas en puertos o estaciones de embarque, para la exportación.

(Registro a cargo de la DIRECCION DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS).

Nombre de la firma o razón social.

Copia del contrato social o estatutos, debidamente autenticados,

Número de inscripción en el Registro de la Prefectura General Marítima.

Domicilio legal.

Dirección postal.

Antigüedad en la actividad, continuada o alternada.

Volumen promedio de las operaciones anuales.

Puertos o estaciones de embarque por donde opera.

4°.- Las personas o entidades que se inscriban en cualquiera de los registros ratificarán o rectificarán anualmente su inscripción. Asimismo, quedan obligadas a comunicar a los organismos correspondientes cualquier cambio que se opere en los datos que se hubieran suministrado con motivo de la inscripción.

5°.- Los productores, empaques, acopiadores y fraccionadores de frutas desecadas deberán acompañar a la solicitud, copia autenticada de la habilitación municipal, provincial o nacional de los locales que se destinaran a estos productos, sin cuyo requisito no se dará curso a su solicitud.

6°.- En el caso que no exista en la localidad una oficina competente que otorgue habilitaciones de dichos locales, éstas podrán ser extendidas por personal técnico de la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA. (Dirección de Frutas y Hortalizas), sobre la base de las condiciones mínimas de higiene que se establecen en esta reglamentación.

CAPITULO II

DE LA FRUTA

7°.- Toda la fruta desecada de producción nacional que se destine al mercado interno o exportación deberá ser clasificada, envasada, empacada e identificada en la forma y condiciones que se establecen en la presente reglamentación.

8°.- Entiéndese por fruta desecada la proveniente de fruta fresca de madurez apropiada que ha sufrido un proceso natural o artificial para eliminar parcialmente su agua de constitución, en tal medida que no supere los porcentajes de humedad establecidos en la presente reglamentación.

9°.- Antes del empaque, la fruta desecada podrá ser sometida a tratamientos que mejoren su aspecto, conservación y calidad, para lo cual previamente deberá solicitarse ante la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) la autorización del uso del producto y procedimiento a emplearse, cuando no sean los habituales.

10°.- La fruta desecada que haya salido de la zona de producción sin ser acondicionada, en un todo de acuerdo con las disposiciones vigentes, deberá ser puesta en condiciones reglamentarias, pudiendo efectuárselo en el lugar donde se encuentra la mercadería, independientemente de las penalidades que le correspondan al infractor.

CAPITULO III

DE LA HUMEDAD

11°.- La fruta desecada en el momento del empaque, no deberá tener una humedad superior al veinticinco (25) por ciento, excepto para ciruela "Tierna" y "Tipo francés" en que se admitirá hasta un veintisiete (27) por ciento.

12°.- Cuando la fruta desecada se empaque en envases herméticos, se permitirá que la humedad llegue hasta treinta y cinco (35) por ciento, debiendo figurar en el rotulado, en caracteres no inferiores a cinco (5) milímetros de altura para envases menores y de diez (10) milímetros para envases mayores de dos (2) kilogramos, la expresión "humedad del 25 al 30 %" o "humedad del 30 al 35 %", según corresponda.

13°.- En casos de divergencias, la determinación de la humedad se hará aplicando el método de arrastre del agua, por medio del xilol, toluol u otro solvente apropiado (Método de Dean Stark), u otros métodos apropiados que la técnica aconseja y sean autorizados por la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas).

CAPITULO IV

DE LAS CONDICIONES MINIMAS DE HIGIENE PARA SECADEROS Y PARA LOCALES DE ACOPIO, EMPAQUE Y FRACCIONAMIENTO

14°.- Los secaderos, locales de acopio, empaque y fraccionamiento deberán reunir las condiciones mínimas de higiene que a continuación se establecen, cuando no exista en la zona un organismo competente que otorgue la habilitación establecida en el Apartado 5°.

Secaderos:

a) El piso para desecar la fruta directamente sobre el mismo, deberá estar libre de malezas y cubierto con abundante ripio o cualquier otro material que pueda mantenerse en buenas condiciones de higiene.

b) Deberán encontrarse a resguardo del acceso de animales.

c) Los pozos ciegos, caballerizas, porquerizas, etc., deberán estar suficientemente alejados de los lugares de donde se halle la fruta.

d) El agua que se utilice en el lavado de la fruta deberá ser limpia y renovada cuantas veces sea necesario para que conserve aquella condición.

e) Deberán tener los desagües indispensables para evitar el estancamiento del agua.

Locales de Acopio, Empaque y Fraccionamiento:

f) Los pisos podrán ser de ladrillo, mosaico, cemento, madera o de cualquier otro material que permita mantenerlos en buenas condiciones de higiene.

g) Deberán tener ventilación y luz suficientes.

h) Las puertas y ventanas deberán ofrecer el resguardo conveniente a la mercadería, y las paredes deberán presentar superficies lisas.

i) El manipuleo de las frutas se hará sobre mesas de, madera, y de otros materiales que permitan una buena higienización.

j) No podrán almacenarse otros productos que transmitan olor o sabor a la fruta desecada.

k) El agua que se utilice en el lavado de la fruta deberá ser limpia y renovada cuantas veces sea necesario para que conserve aquella condición.

l) Deberán tener los desagües indispensables para evitar el estancamiento del agua.

15°.- Será obligación de los productores, acopiadores, empacadores y fraccionadores mantener los lugares o locales en las condiciones en que fueron habilitados, debiendo proceder a la higienización y desinfección cuando el personal técnico de la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), así lo indique por escrito.

CAPITULO V

DEL EMPAQUE

16° El empaque de las frutas desecadas deberá realizarse únicamente dentro de la provincia donde haya sido producida.

17°.- Los empacadores de fruta desecada para la exportación o para el mercado interno deberán declarar anualmente ante la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) en formularios que se les proveerá a tal efecto, la ubicación de los locales o lugares donde realizarán las tareas de empaque, con el fin de asignarles un número de orden. Dicha declaración deberá efectuarse, por lo menos, cuarenta y ocho (48) horas antes de la iniciación de las operaciones. En esa oportunidad, deberán presentar dos ejemplares de cada uno de los rótulos que utilizarán en los envases destinados para la exportación y el mercado interno. Con posterioridad, deberán presentar todo nuevo rótulo que decidan utilizar.

18°.- El número de orden asignado a que se hace referencia en el apartado 17°, tendrá carácter permanente y caducará en los casos en que no se reitere el pedido durante dos períodos consecutivos.

19°.- Para proceder a la inscripción del local o lugar de empaque, los interesados deberán presentar ante la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) la siguiente documentación: a) Comprobante que lo acredite estar inscripto como empacador de fruta desecada; b) Comprobante de haber abonado los aranceles de fruta desecada.

20°.- La fruta desecada se acondicionará de modo que llene la capacidad del envase, debiendo ser la dispuesta en la parte superior y/o parte visible el fiel reflejo del contenido del mismo.

21°.- La fruta desecada que con posterioridad al empaque se encuentre afectada por plagas, enfermedades, falta de higiene o presente un desmejoramiento general será intervenida a los efectos de su reacondicionamiento siempre que no haya contravenido las disposiciones de esta reglamentación, independientemente de las penalidades que le correspondan al infractor.

22°.- Cuando la fruta desecada ya empacada se encuentre fuera de la zona de producción y se desee someterla a un reacondicionamiento, el interesado deberá presentar previamente una solicitud ante la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) indicando cantidad de bultos y kilogramos, discriminados por especie, tipo y grado de selección, tratamiento a que será sometida, lugar donde se realizará y todo otro dato que le sea requerido.

23°.- La DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), podrá autorizar el tratamiento solicitado procediendo en tal caso a intervenir la mercadería a los efectos de controlar el proceso y el posterior envasado de la fruta.

24°.- Establécese una tolerancia en el peso neto, con respecto al consignado en el envase que será, del tres (3) por ciento para envases con un contenido neto de hasta cinco (5) kilogramos; del dos (2) por ciento para envases con un contenido neto mayor de cinco (5) kilogramos y hasta veinte (20) kilogramos; y del uno (1) por ciento para los envases con un contenido neto mayor de veinte (20) kilogramos.

25°.- Los empacadores deberán comunicar a la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) antes del día cinco (5) de cada mes, y con carácter de declaración jurada las cantidades en kilogramos de frutas desecadas que haya empacado el mes anterior, discriminadas por especie, tipo, grado de selección, variedad, clase de envase y peso neto unitario de los mismos y marca del rótulo. Dicha información se efectuará, utilizando el formulario cuyo facsímil les será provisto, el que será confeccionado por triplicado, debiendo constar también la provincia, partido o departamento y localidad donde se efectuó el empaque. Cuando se trate de fruta de exportación deberá consignarse el sello clave correspondiente.

26°.- Los formularios a que hace referencia el apartado anterior, deberán llevar numeración correlativa, entregándose el original y duplicado a la Jefatura de Zona o Inspectoría que corresponda de la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), o bien ser remitidos por correo certificado a las mismas. El triplicado quedará en poder del empacador. Los formularios deberán ser firmados por el titular de la razón social o persona autorizada y la firma será debidamente aclarada.

CAPITULO VI

DEL EMPAQUE MIXTO

27°.- Autorízase a incluir en un mismo envase dos o más especies de las contempladas por la presente reglamentación, debiendo responder a igual grado de selección, pudiendo incluirse distintos tipos y diferente color de pulpa para duraznos y de piel para higos.

28°.- Asimismo se podrá incluir en un mismo envase, frutas desecadas, secas y/o confituras, las que deberán ajustarse a las siguientes condiciones:

- a) Cuando se incluya una sola especie de fruta desecada, la misma deberá ajustarse a las disposiciones que establece la presente reglamentación.
- b) Cuando el envase contenga dos o más especies de frutas desecadas, las mismas deberán responder a las condiciones establecidas en el apartado anterior.
- c) Las frutas secas, con o sin cáscara, deberán ser sanas y limpias no permitiéndose unidades "vanas".

29°.- El rotulado deberá llevar, en un solo frente, todas las inscripciones correspondientes a cada una de las especies de fruta desecada que contenga, incluso el peso neto parcial, pudiendo ir estampadas una sola vez las leyendas comunes a todas. Para las frutas secas se consignará el nombre de la especie, procedencia y el peso neto parcial. En cuanto a las "Confituras" deberá indicarse su denominación comercial y peso neto parcial. Llevarán, además del peso neto total, la expresión "empaque mixto" con el agregado de "frutas desecadas" y "secas" y "confituras", según corresponda.

CAPITULO VII

DEL FRACCIONAMIENTO

30°.- Autorízase el fraccionamiento a envases menores de la fruta desecada que se encuentre empacada en las condiciones que establece la presente reglamentación.

31°.- Los fraccionadores de fruta desecada para la exportación o el mercado interno deberán declarar anualmente ante la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) en formularios que se les proveerá a tal efecto, la ubicación de los locales o lugares donde se realizarán las tareas de fraccionamiento, con el fin de asignarles un número de orden. Dicha declaración deberá efectuarse por lo menos cuarenta y ocho (48) horas antes de la iniciación de las operaciones. En esa oportunidad deberán presentar dos ejemplares de cada uno de los rótulos que utilizarán en los envases destinados a la exportación y al mercado interno. Con posterioridad deberán presentar todo nuevo rótulo que decidan utilizar.

32°.- El número de orden asignado a que se hace referencia en el apartado 31°, tendrá carácter permanente y caducará en los casos en que no se reitere el pedido durante dos períodos consecutivos.

33°.- Para proceder a la inscripción del local o lugar de fraccionamiento los interesados deberán presentar ante la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), el comprobante que los acredite estar inscriptos como fraccionadores de acuerdo con lo establecido en el apartado 3°.

34°.- El día 30 de abril de cada año caducará el plazo para la reinscripción anual de los locales de fraccionamiento.

35°.- Los interesados en efectuar el fraccionamiento deberán comunicar mensualmente a la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), el número de bultos fraccionados discriminados por: Envases, especie, tipo, grado de selección, marca, nombre del propietario del rótulo y peso neto de los envases, e igual información de los bultos que utilizó para el fraccionamiento. Dicha comunicación que tendrá el carácter de declaración jurada, se

realizará en planillas cuyo facsímil será provisto por la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) y deberá encontrarse en la citada Dirección antes del día cinco (5) del mes siguiente del que se consignan dichos datos.

36°.- Los envases deberán llevar todas las leyendas que se establecen para cada especie y tipo, debiendo consignarse además la expresión "Fraccionado por..." y a continuación el número que le correspondió en el registro respectivo.

37°.- Los fraccionadores serán responsables de que la calidad de la mercadería se ajuste al grado de selección que se consigne en el rotulado.

38°.- Las firmas que fraccionen fruta desecada acondicionando las mismas en "Empaque Mixto", con o sin frutas secas y/o confituras, deberán ajustarse a las prescripciones establecidas en este Capítulo.

CAPITULO VIII

DEL USO INDUSTRIAL

39°.- La DIRECCION, DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), podrá autorizar dentro del país, el transporte de fruta desecada para uso industrial, cuando la industria para la cual se destina efectúe la transformación total del producto en otro que haya perdido las características originarias.

40°.- Los interesados solicitarán por escrito en cada caso, a la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) la autorización respectiva indicando: lugar y fecha, nombre y dirección postal, especie o especies que desea transportar, tipo o tipos de envase, cantidad aproximada de bultos, y kilogramos por especie y nombre y domicilio del destinatario.

Además, en la solicitud deberá comprometerse el peticionante a comunicar, dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de días hábiles de haber despachado la mercadería. el número de vagón y carta de porte o número de patente del vehículo en que fue transportada y todo otro dato que le sea requerido. No se autorizará el despacho sin que el destinatario haya prestado su conformidad por escrito, de que la fruta desecada será destinada a la industria únicamente, en las condiciones establecidas en el apartado anterior.

41°.- La DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Fruta y Hortalizas), podrá autorizar también la exportación de frutas desecadas "Para uso industrial", en cuyo caso los interesados deberán solicitar por escrito el permiso respectivo. En la solicitud deberá indicarse: especie, tipo, cantidad de bultos, características del sello clave, nombre de la firma exportadora e importadora, puerto y país de destino, fecha aproximada en que se desea realizar el embarque y todo otro dato que le sea requerido.

42°.- La fruta desecada "Para uso industrial", una vez autorizada se transportará dentro del país, en carácter de intervenida, debiendo el destinatario pedir el levantamiento de la intervención cada vez que deba industrializar o bien desplazar la mercadería desde el lugar donde se halla depositada.

43°.- La fruta desecada "Para uso industrial" deberá, ser sana y limpia con un porcentaje de humedad no superior al reglamentado, no pudiendo tener vestigios de mohos, ni olor ni sabores extraños. La mercadería que se rotule para uso industrial, y se destine a la exportación, no podrá contener más del veinte (20) por ciento de fruta apta para ser incluida en los grados de selección "Superior" y "Elegido".

44°.- Los envases llevarán directamente estampados con caracteres indelebles en un sólo frente o mediante aplicación de rótulos las siguientes leyendas: especie, tipo, peso neto, industria argentina, y "Descarte para Uso industrial" debiendo repetirse esta última en otros dos costados del envase y, en letras no inferiores de veinte (20) milímetros de altura.

CAPITULO IX

DE LA IDENTIFICACION DE LA MERCADERIA

45°.- Los envases de fruta desecada deberán llevar impresos sobre los mismo; y/o en rótulo adherido, en lugar visible y en un solo frente las siguientes leyendas:

- a) Grado de selección.
- b) Nombre de la variedad para ciruelas, peras y uvas. Esta leyenda es de carácter optativo para el grado Común.
- c) Año de envasado o producción. Esta leyenda es de carácter optativo en las bolsitas transparentes de hasta un (1) kilogramo de peso neto. (Disp. N° 32/68 - D. F. y H.)
- d) Peso neto, el que deberá estamparse con caracteres no inferiores al 10 % de la altura total del rótulo o cabezal del envase, pero en ningún caso menor de cinco (5) milímetros de altura.
- e) Color de pulpa para duraznos y de piel para higos. Esta leyenda es de carácter optativo para el grado Común.
- f) Especie.
- g) La leyenda "Fruta desecada" o "Fruta desecada Argentina" o bien el nombre de la especie seguido de la palabra "Desecado" o "Desecada" según corresponda.
- h) Lugar de origen (provincia), precedido de las expresiones "Producto de" o "Producción de....." o bien de la leyenda establecida en el inciso anterior.
- i) La expresión "Mercado Interno" para la fruta empacada dentro del grado Común, con excepción de manzana. Esta leyenda se estampará con caracteres no inferiores al 10 % de la altura del rótulo o cabezal del envase, pero en ningún caso inferior a cinco (5) milímetros de altura.
- j) Industria Argentina, la que se estampará con caracteres no inferiores al 10 % de la altura del rótulo o cabezal del envase, pero en ningún caso inferior a cinco (5) milímetros de altura.

Además se consignarán las leyendas que expresamente se determinen para cada especie en esta reglamentación. Todas las leyendas deberán ser expresadas en idioma castellano, pudiendo colocarse al lado de las mismas las traducciones a otros idiomas.

46°.- La DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), podrá hacer extensivo el estampado de algunas leyes que se mencionan en el apartado anterior, en otros lugares del envase cuando así lo considere conveniente.

47°.- Con el objeto de identificar la fruta preparada en condiciones de exportación, las firmas empacadoras y fraccionadoras deberán estampar en cada envase un sello especial, denominado "Sello Clave" que contendrá las siguientes leyendas: Decreto Ley N° 9244/63 Fruta Desecada y la clave constituida por fecha de empaque (mes y año), el número del local o lugar de empaque o fraccionamiento otorgado por la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) y las letras "S" o "E", según el grado de selección (Superior o

Elegido). En el sello clave que se aplique para la fruta desecada "Descarte para Uso Industrial" que se exporte, debe consignarse la letra "U". El facsímil será entregado por la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas).

48°.- Además se estampará el sello establecido por la Resolución Ministerial N° 956/61 de la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA. El que llevará la siguiente leyenda "SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA DE LA NACION" DECRETO N° 9817/64 ARANCEL A PAGAR CUENTA N°

El número de cuenta corresponderá al de inscripción del empacador en el Registro respectivo. El facsímil de este sello será entregado por la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA. El fraccionador se encuentra eximido de estampar este sello.

49°.- Los sellos que se establecen en los apartados 47° y 48°, cuando se trate de envases de menos de cinco (5) kilogramos de contenido neto, podrán ser aplicados en el envase mayor que los contiene. En todos los casos dichos sellos se estamparán en el cabezal opuesto al que lleva el rótulo.

50°.- El estampado en los envases, de los sellos establecidos por la presente reglamentación, deberá efectuarse con tinta indeleble y en forma tal que las inscripciones resulten bien legibles.

Dicho sellado, deberá realizarse en el establecimiento de empaque y/o fraccionamiento durante o inmediatamente después del mismo.

51°.- Los rótulos que se utilicen deberán ser previamente aprobados por la SECRETARIA DE ESTADO DE COMERCIO (Departamento de Identificación de Mercaderías).

52°.- Solamente en circunstancias especiales y previa autorización de la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) se permitirán envases con rótulos superpuestos o substitución de los mismos.

53°.- En la mercadería que sea destinada a la exportación, podrá colocarse al lado del grado de selección en castellano, la indicación equivalente que se utilice en el país de destino de acuerdo con la calidad de la fruta desecada, siempre bajo la responsabilidad del empacador, fraccionador o exportador.

54°.- No se permitirá ninguna leyenda que pueda inducir a error o confusión con las expresamente determinadas en esta reglamentación.

55°.- Los envases que se utilicen para acondicionar en ellos otros de menor contenido neto, deberán llevar todas las leyendas especificadas en el apartado 45° incisos a) a j) y además el número y peso individual de las unidades contenidas.

CAPITULO X

DE LAS INSPECCIONES Y OTORGAMIENTO DEL CERTIFICADO FITOSANITARIO

56°.- Corresponderá a las DIRECCIONES GENERALES DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) y de SANIDAD VEGETAL (Dirección de Lucha contra las Plagas), en la esfera que a cada una compete, realizar todas las inspecciones y controles que estimen convenientes, tanto en los secaderos, locales de acopio, empaque y fraccionamiento, como en los lugares de embarque, estaciones ferroviarias, aeropuertos, depósitos mayoristas y minoristas y en todo otro sitio que se considere necesario.

57°.- El Director y Sub-Director de Frutas y Hortalizas y el Director de Lucha contra las Plagas y los Inspectores que designen las DIRECCIONES GENERALES DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA Y SANIDAD VEGETAL debidamente identificados con credenciales que a tal efecto se les extenderán, serán las personas habilitadas para ejercer las facultades que establece el Art. 11° del Decreto Ley N° 9.244.

58°.- La solicitud de Inspección de la fruta con destino a la exportación, a los efectos del otorgamiento del Certificado Fitosanitario deberá presentarse en los lugares de embarque, ante la DIRECCION GENERAL DE SANIDAD VEGETAL (Dirección de Lucha contra las Plagas), en formularios que dicha repartición proveerá, y con una anticipación mínima de seis (6) horas antes de la iniciación del embarque. corresponderá una solicitud por cada especie cuya exportación se tramite.

59°.- La presentación de la solicitud mencionada en el Apartado 58° estará a cargo de un exportador o de un despachante de aduana, inscriptos en los registros que se establecen en el Apartado 3°, incisos f) y g), respectivamente.

60°.- Toda partida de fruta desecada que se presente a inspección en los lugares de embarque, debe encontrarse provista de un remito que se entregará al Inspector actuante. En dicho remito se especificarán los siguientes datos: cantidad de bultos por especie, tipo y variedad cuando corresponda, grado de selección y marca. Las partidas que no tengan el mencionado remito no serán inspeccionadas.

61°.- No se procederá a inspección de partida alguna de fruta sin que el Inspector cuente con la correspondiente solicitud de inspección cumplimentada de acuerdo con las condiciones establecidas en los Apartados 58° y 59°.

62°.- El juicio sobre los defectos, daños, lesiones o enfermedades, se formará teniendo en cuenta la intensidad y gravedad de los mismos y su influencia respecto a las condiciones generales de la mercadería y su conservación, en relación con las tolerancias admitidas para cada una de las especies reglamentadas. A tal efecto, se inspeccionará un número convenientes de envases de cada partida y en cada uno de ellos se establecerá en porcentaje de unidades o en peso, las frutas que no reúnan las condiciones exigidas. El valor medio de los porcentajes obtenidos, será, aplicado a toda la partida, ajustándose para ello al método o sistema de muestreo que se establecerá.

63°.- Inspeccionada la fruta de conformidad y permitido su embarque, como así también cumplido el exportador con los demás requisitos, la DIRECCION GENERAL DE SANIDAD VEGETAL (Dirección de Lucha contra las Plagas) otorgará el correspondiente Certificado Fitosanitario, conforme a las normas establecidas por la Convención Internacional de Roma de 1951. En los casos en que no se hubiera concretado la exportación de la fruta, las solicitudes de inspección no podrán trasladarse para amparar otros embarques, correspondiendo en consecuencia su anulación.

CAPITULO XI

DEL CERTIFICADO COMERCIAL

64°.- La DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), otorgará a requerimiento de los interesados un Certificado Comercial, con el detalle de las características de cada partida que se prepare con destino a la exportación.

65°.- A los efectos del otorgamiento del Certificado Comercial los interesados deberán presentar una solicitud por cada especie y partida en formularios que proveerá la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), indicando cantidad de bultos y kilogramos por especie y tipos, grado de selección, marcas, etc., y todo otro dato que les sea requerido.

66°.- La DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), tendrá a su cargo la realización de los análisis y demás determinaciones técnicas necesarias para acreditar la calidad de la fruta desecada a exportarse, procedimiento que podrá realizarse en las zonas de producción o en los lugares de embarque.

67°.- La DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), identificará la mercadería certificada, mediante la aplicación de su sello oficial, el que contendrá un número que deberá concordar con el del certificado de calidad. El certificado extendido tendrá una validez no mayor de quince (15) días corridos.

68°.- La cantidad de cajones de cada especie, variedad, tipo y tamaño por grado de selección se harán constar en el Certificado Comercial bajo la exclusiva responsabilidad del solicitante.

CAPITULO XII

DEL TRIBUNAL TECNICO DE APELACION

69°- Los productores, acopiadores, empacadores, fraccionadores, comerciantes o exportadores a quienes se le encuentre mercadería que no se ajuste a las prescripciones establecidas en la presente reglamentación, o a quienes se les niegue el otorgamiento del Certificado Fitosanitario, podrán interponer por escrito ante las DIRECCIONES GENERALES DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) y de SANIDAD VEGETAL (Dirección de Lucha contra las Plagas) o ante sus representantes en el interior del país, el pedido de reconsideración de esas medidas, solicitando la reunión de un Tribunal Técnico de Apelación, dentro de los cinco (5) días hábiles de haber sido notificados de cualquiera de esas circunstancias.

70°.- El Tribunal Técnico de Apelación, estará integrado por tres (3) funcionarios técnicos designados por la DIRECCION GENERAL DE SANIDAD VEGETAL (Dirección de Lucha contra las Plagas) y/o de PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), cual deberá constituirse dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de solicitada su intervención.

71°.- Los fallos del Tribunal Técnico de Apelación, serán inapelables y sus resoluciones se asentarán en actas, que se registrarán en un libro habilitado a tal efecto.

CAPITULO XIII

DE LAS INFRACCIONES

72°.- Las DIRECCIONES GENERALES DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) y de SANIDAD VEGETAL (Dirección de Lucha contra las Plagas), quedan facultadas para intervenir toda mercadería que no se ajuste a las prescripciones establecidas en la presente reglamentación.

73°.- Comprobada cualquier tipo de infracción el funcionario actuante procederá al labrado de un acta por cuadruplicado, la que deberá tener una relación circunstanciada de los hechos motivo de la infracción.

74°.- Cuando la infracción se refiera a una partida se labrará un acta interviniendo la misma y consignando la siguiente información: localidad, fecha y hora de la intervención, lugar en que se encuentra la mercadería en infracción, nombre de la firma productora, empacadora, acopiadora, fraccionadora o comerciante que figure en el rótulo, marca, número de bultos, peso neto de los envases, especie, variedad, tipo y grado de selección, características del sello clave, causas de la infracción, lugar donde queda depositada la mercadería, e identificación completa del depositario designado, quien en prueba de conformidad de tal designación, firmará el acta. Además del depositario firmarán el acta el Inspector actuante y el tenedor de la mercadería o testigo hábil.

75°.- El original y duplicado del acta serán remitidos a la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), el triplicado entregado al depositario de la mercadería y el cuadruplicado quedará en poder del Inspector actuante.

76°.- La mercadería intervenida quedará depositada en lugar seguro, corriendo los riesgos y gastos que se originen, por cuenta del infractor.

77°.- La intervención se levantará, labrando una nueva acta tan pronto como la mercadería sea puesta en condiciones reglamentarias, o bien después de haber sido rectificado el fallo del Inspector por el Tribunal Técnico de Apelación. El acta será confeccionada por cuadruplicado y firmada por el funcionario interviniente, quien entregará una copia a la persona en cuyo poder se encuentre la mercadería.

78°.- Las personas o entidades que por cualquier razón se nieguen u opongan de hecho a facilitar o permitir las inspecciones dispuestas por las DIRECCIONES GENERALES DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas), y de SANIDAD VEGETAL (Dirección de Lucha contra las Plagas) como aquellos que infrinjan las disposiciones de la presente reglamentación, serán sancionados conforme a lo dispuesto por el artículo 6° del Decreto Ley N° 9.244 del 10 de octubre de 1963.

79°.- Todas las personas o entidades intervinientes en cualquiera de las etapas que comprende la producción, empaque y comercio y exportación de frutas desecadas, inclusive los Despachantes de Aduana y empresas de estibaje, deberán respetar las resoluciones de los Inspectores actuantes, en todos los actos inherentes al cometido de sus funciones específicas. La falta de acatamiento a dichas resoluciones implica una infracción que será sancionada de acuerdo con lo dispuesto en el apartado

78°.

CAPITULO XIV

CEREZA

80°.- ENVASES:

Se utilizarán para esta especie los envases números: 1,3, 5, 7, 9 y 10.

81°.- TIPOS:

Se establecen para el comercio, de cerezas desecadas, los siguientes tipos, cuya denominación deberá figurar en el rotulado:

- a) Cerezas con carozo: Se designan con este nombre las cerezas desecadas enteras, a las cuales se les ha eliminado el pedúnculo.
- b) Cerezas sin carozo: Se designan con este nombre las cerezas desecadas enteras, a las cuales se les ha eliminado el pedúnculo y el carozo.

82°.- SELECCION:

Tres grados de selección regirán para las cerezas desecadas: SUPERIOR, ELEGIDO Y COMUN, este último únicamente para ser comercializado dentro del país.

- a) Superior: Serán las cerezas desecadas sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniforme. Se admitirán como máximo, el 6 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.
- b) Elegido: Serán las cerezas desecadas sanas, limpias, de tamaño y color aproximada mente uniforme. Se aceptará en cada cereza, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de 15 mm². Se admitirá como máximo, el 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.
- c) Común: Serán las cerezas desecadas sanas y limpias, no teniéndose exigencias en cuanto a pedúnculos, tamaño y color. Se aceptará en cada cereza, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá como máximo, el 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

83°.- En ningún grado de selección se permitirá la presencia de plagas o enfermedades en actividad (insectos, ácaros o mohos) como así tampoco cuerpos extraños en un porcentaje que exceda el uno (1) por mil en peso del contenido de cada envase.

CAPITULO XV

CIRUELA

84°.- ENVASES:

Se utilizarán para esta especie los envases 1, 3, 5, 7, 9 y 10.

85°.- TIPOS:

Se establecen para el comercio de ciruelas desecadas, los siguientes tipos:

- a) Ciruelas con carozo: Se designan con este nombre las ciruelas desecadas enteras a las cuales se les ha eliminado el pedúnculo.

b) Ciruelas sin carozo: Se designan con este nombre las ciruelas desecadas enteras, a las cuales se les ha eliminado el pedúnculo y el carozo. En este caso deberá consignarse en el rotulado "Sin carozo". Cuando los tipos indicados se sometan a la acción directa del vapor, se denominará "tierna", en cambio si el procedimiento se realiza por calentamiento y/o cocción por efecto indirecto del calor, en recipientes cerrados, se denominará "Tipo Francés".

86°.- En el rotulado podrá consignarse las leyendas "tierna" o "tipo francés" según corresponda, de acuerdo con el apartado anterior. En los casos en que la ciruela desecada no sufra dichos procesos, se permitirá consignar la denominación "Tipo Americano".

87°.- SELECCION:

Tres grados de selección regirán para las ciruelas desecadas: SUPERIOR, ELEGIDO y COMUN, este último únicamente para ser comercializado dentro del país:

a) Superior: Serán las ciruelas desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes, debiendo contener como mínimo el 60 % en peso de pulpa sobre el total de la fruta. Se admitirá como máximo, el 6 % de unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Serán las ciruelas desecadas de una misma variedad sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, debiendo contener como mínimo el 50 % en peso de pulpa sobre el total de la fruta. Se aceptará en cada ciruela, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de 25 mm². Se admitirá como máximo, el 10 % de las unidades contenidas en el envase que reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Serán las ciruelas desecadas sanas y limpias, no teniéndose exigencias en cuanto a variedad, pedúnculo, tamaño y color. Se aceptará en cada ciruela, manchas y/o lesiones superficiales cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá, como máximo, el 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

88°.- En ningún grado de selección se permitirá la presencia de plagas o enfermedades en actividad (insectos, ácaros y mohos) como así tampoco cuerpos extraños en un porcentaje que exceda el 1 por mil en peso del contenido de cada envase.

89°.- TAMAÑO:

En el rotulado se indicará el número de unidades que entran por kilogramo de acuerdo con la siguiente escala: 22/44; 44/66; 66/88; 88/110; 110/132; 132/154; 154/176; 176/198; 198/220; 220/242; 242/264 y 264 a más. Exceptúase de este requisito el grado Común, en que se consignará "Sin clasificar por Tamaños", cuando no se realice dicha operación.

CAPITULO XVI

DAMASCO

90°.- ENVASES:

Se utilizará para esta especie los envases números: 1, 3, 5, 7, 9 y 10.

91°.- TIPOS

Se establecen para el comercio de damascos desecados, los siguientes tipos:

- a) Damasco con carozo: Se designan con este nombre los damascos desecados enteros. Deberá consignarse en el rotulado "con carozo".
- b) Damasco sin carozo: Se designan con este nombre los damascos desecados enteros, a los cuales se les ha eliminado el carozo. Deberá consignarse en el rotulado "Enteros sin carozo".
- c) Damasco en mitades: Se designan con este nombre los damascos desecados sin carozo, partidos por la mitad. Deberá consignarse en el rotulado "Mitades".

92°.- SELECCION:

Tres grados de selección regirán para los damascos desecados: SUPERIOR, ELEGIDO y COMUN, este último únicamente para ser comercializado dentro del país.

- a) Superior: Serán los damascos desecados sanos, limpios, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniforme. Se admitirá, como máximo, el 6 % de las unidades contenidas en el envase, que no reúnan las condiciones exigidas.
- b) Elegido: Serán los damascos desecados sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniforme. Se aceptará en cada damasco, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de 25 mm². Se admitirá, como máximo, el 10 % de las unidades contenidas en el envase, que no reúnan las condiciones exigidas. Para los damascos "mitades" se permitirá además, hasta un 10 % de unidades comúnmente denominadas "enrolladas".
- c) Común: Serán los damascos desecados, sanos, limpios, no teniéndose exigencias en cuanto a tamaño, color y "enrollados" Se aceptará en cada damasco, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá, como máximo, el 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

93°.- Únicamente para el tipo "mitades" se admitirán, además de las tolerancias establecidas para cada grado de selección, los siguientes porcentajes de trozos de damascos, siempre que constituyan no menos del 75 % de cada unidad:

Superior 5 %
Elegido 10 %
Común 30 %

94°.- En ningún grado de selección se permitirá la presencia de plagas o enfermedades en actividad (insectos, ácaros o mohos) como así tampoco cuerpos extraños en un porcentaje que exceda el 1 por mil en peso del contenido de cada envase.

95°.- TAMAÑO:

En el rotulado se indicará: "Grandes", "Medianos" o "Chicos", según la medida de la fruta, de acuerdo con la siguiente escala:

Chicos: de 15 hasta 25 milímetros
Medianos: más de 25 hasta 35 milímetros
Grandes: más de 35 milímetros

Exceptúase de este requisito al grado Común, en que se consignará "Sin clasificar por Tamaño", cuando no se realice dicha operación.

CAPITULO XVII

DURAZNOS

96°.- ENVASES:

Se utilizará para ésta especie los envases números: 1, 3, 5, 7, 9 y 10.

97°.- TIPOS:

Se establecen para el comercio de duraznos desecados, los siguientes tipos, cuya denominación deberá figurar en el rotulado:

- a) Pelones: Se designan con este nombre, los duraznos desecados enteros, a los cuales se les ha eliminado el epicarpio (piel).
- b) Medallones: Se designan con este nombre los duraznos desecados enteros, a los cuales se les ha eliminado el epicarpio (piel) y el carozo.
- c) Mitades: Se designan con este nombre los duraznos desecados sin carozo, partidos por la mitad, pudiendo o no conservar el epicarpio (piel), debiendo figurar en el rotulado "con piel", cuando así corresponda.

Tiras: Se designan con este nombre los duraznos desecados sin carozo y cuya pulpa ha sido llevada a forma de tiras, no debiendo ser inferior a 5 centímetros la longitud de las mismas, pudiendo o no conservar el epicarpio (piel) y debiendo figurar en el rotulado "con piel", cuando así corresponda.

98°.- SELECCION:

Tres grados de selección regirán para los duraznos desecados: SUPERIOR, ELEGIDO y COMUN, este último únicamente para ser comercializado dentro del país.

99°- PARA PELONES:

- a) Superior: Serán los pelones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, libres de manchas, lesiones y piel, de tamaño y color uniformes, debiendo contener, como mínimo, el 60 % de pulpa sobre el total de la fruta. Se admitirá, como máximo, el 6 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.
- b) Elegido: Serán los pelones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniforme, debiendo contener como mínimo el 50 % de pulpa sobre el total de la fruta. Se aceptará en cada pelón manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, cuando la suma total del área afectada no exceda de 30 mm². Se admitirá, como máximo, el 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.
- c) Común: Serán los pelones sanos y limpios, no teniéndose exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de pulpa. Se aceptará, en cada pelón mancha! y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá, como

máximo, el 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Además se permitirá el total de las unidades con carozo al descubierto, hasta en una tercera parte de éstas, siempre que contengan como mínimo el 40 % de pulpa sobre el total de la fruta.

100°.- PARA MEDALLONES:

d) Superior: Serán los medallones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, libres de manchas, lesiones y piel, de tamaño y color uniforme. Se admitirá, como máximo, el 6 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 2 % de medallones con restos de carozo.

e) Elegido: Serán los medallones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniforme. Se aceptará en cada medallón, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, cuando la suma total del área afectada no exceda de 50 mm². Se admitirá como máximo, el 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 4 % de medallones con restos de carozo.

f) Común: Serán los medallones sanos y limpios, no teniéndose exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de pulpa. Se aceptará en cada medallón, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá, como máximo, el 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia, no más del 6 % de medallones con restos de carozo.

101°.- PARA MITADES :

g) Superior: Serán las mitades de un mismo color y de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniforme, sin piel cuando provengan de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario. Se admitirá, como máximo, el 6 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas incluyéndose en esta tolerancia no más del 2 % de "mitades" con restos de carozo.

h) Elegido: Serán las mitades de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniforme, sin piel cuando provenga de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario. Se aceptará en cada "mitad", manchas y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, cuando la suma total del área afectada no exceda de 50 mm². Se admitirá, como máximo, el 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 4 % de "mitades" con restos de carozo.

i) Común: Serán las "mitades" sanas y limpias, no teniéndose exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de pulpa. Se aceptará en cada "mitad", manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá, como máximo, el 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 6 % o de "mitades" con restos de carozo.

102°.- PARA TIRAS:

j) Superior: Serán las "tiras" de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de color uniforme, sin piel cuando provengan de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario. Se admitirá, como máximo, el 6 % en peso que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 2 % con restos de carozo.

k) Elegido: Serán las "tiras" de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, de color aproximadamente uniforme, sin piel cuando provengan de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario. Se aceptará en cada "tira" manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, cuando la suma total del área afectada no exceda de 30 mm². Se admitirá, como máximo, el 10 % en peso que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 4 % con restos de carozo.

l) Común: Serán las "tiras" sanas y limpias, no teniéndose exigencias en cuanto a color y tonalidad de pulpa. Se aceptará, en cada "tira", manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá, como máximo, el 15 % en peso que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 6 % con restos de carozo. Dentro de este grado se podrán empacar los duraznos "sin carozo" que no alcancen la longitud de 5 centímetros, identificándolos además con la leyenda "trozos".

103°.- Únicamente para los tipos "medallones" y "mitades" se admitirán, además de las tolerancias establecidas para cada grado de selección, los siguientes porcentajes de trozos de duraznos, siempre que constituyan no menos del 75 % de cada unidad:

Superior 5 %
Elegido 10 %
Común 30 %

104°.- En ningún grado de selección se permitirá la presencia de plagas o enfermedades en actividad (insectos, ácaros o mohos) como así tampoco cuerpos extraños en un porcentaje que exceda el 1 por mil en peso del contenido de cada envase.

105°.- TAMAÑOS:

En el rotulado se indicará: "Grandes", "Medianos" o "Chicos", según la medida de la fruta, de acuerdo con la siguiente escala:

106°.- Para Pelones

Chicos: de 15 hasta 25 milímetros

Medianos: más de 25 hasta 35 milímetros

Grandes: más de 35 milímetros

La medida se tomará transversalmente a la línea imaginaria que va desde el ápice a la inserción peduncular, y en su parte más ancha.

Para "medallones" y "mitades"

Chicos: de 20 hasta 35 milímetros

Medianos: más de 35 hasta 45 milímetros

Grandes: más de 45 milímetros

Exceptúase de este requisito al grado Común, en que se consignará "Sin clasificar por Tamaños",

cuando no se realice dicha operación.

107°.- Las variedades de duraznos que componen el grupo denominado "Nectarinas" quedarán exceptuadas de la exigencia de eliminárseles el epicarpio (piel), pudiendo empacarse en los distintos tipos consignados en el apartado 41°. Las "Nectarinas" deberán empacarse separadamente de las otras variedades.

Los "pelones", "medallones" y "mitades" provenientes de duraznos Peento (Chatos) deberán también empacarse separadamente de las otras variedades. En ambos casos deberá consignarse en el rotulado "Nectarinas" o "Chatos" respectivamente.

108°.- Previa autorización de la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) y en las condiciones que se especificarán en cada caso, permítase el empaque de duraznos "medallones" y "pelones" con epicarpio (piel), cuando se trate de variedades en que se compruebe que la acción de la soda cáustica no permite la extracción de la misma.

CAPITULO XVIII

HIGO

109°.- ENVASES

Se utilizarán para esta especie los envases números 1, 3, 5, 7, 9 y 10.

110°.- TIPOS :

Se establecen para el comercio de higos desecados, los siguientes tipos:

- a) Higos redondeados. Se designan con este nombre los higos desecados que presentan esta forma naturalmente o los que hayan sido aplanados en forma tal, que la inserción peduncular coincida con el ojo del receptáculo. En este caso deberá consignarse en el rotulado "Redondeados".
- b) Higos alargados: Se designan con este nombre los higos desecados que presentan esta forma naturalmente, o los que al ser aplanados mantienen esta característica.

Cuando los tipos indicados se elaboren mediante la acción directa del vapor o calor, se denominará "tierno", pudiendo consignar esta característica en el rotulado.

111°.- SELECCION:

Tres grados de selección regirán para los higos desecados: SUPERIOR, ELEGIDO y COMUN, este último únicamente para ser comercializado dentro del país:

- a) Superior: Serán los higos desecados de un mismo color de piel (blanco o negro), sanos, limpios, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniforme. Se admitirá, como máximo, el 6 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 2 % de higos "vanos".
- b) Elegido: Serán los higos desecados de un mismo color de piel (blanco o negro), sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniforme. Se aceptará en cada higo, manchas y/o lesiones superficiales cuando la suma total del área infectada no exceda de 50 mm². Se admitirá, como

máximo, el 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 4 % de higos "vanos".

c) Común: Serán los higos desecados sanos y limpios, no teniéndose exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de piel. Se aceptará en cada higo, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada, no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá, como máximo, el 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 6 % de higos "vanos".

112°.- En ningún grado de selección se permitirá la presencia de plagas o enfermedades en actividad (insectos, ácaros o mohos) como así tampoco cuerpos extraños en un porcentaje que exceda del 1 por mil en peso del contenido de cada envase.

113°.- TAMAÑOS

En el rotulado se indicará "Grandes", "Medianos" o "Chicos", según la medida de la fruta, de acuerdo con la siguiente escala:

Chicos: de 10 hasta 25 milímetros

Medianos: más de 25 hasta 35 milímetros

Grandes: más de 35 milímetros

La medida, para los higos alargados, se tomará transversalmente a la línea imaginaria que va desde el pedúnculo hasta el ojo del receptáculo y en su parte más ancha. Exceptúase de este requisito el grado Común, en que se consignará "Sin clasificar por Tamaños", cuando no se realice dicha operación.

CAPITULO XIX

MANZANA

114°.- ENVASES:

Se utilizará para esta especie los envases números 1, 3, 5, 7, 9 y 10.

115°.- TIPOS :

Se establecen para el comercio de manzanas desecada, los siguientes tipos, cuya denominación deberá figurar en el rotulado:

a) Enteras: Se designan con este nombre las manzanas desecadas enteras, a las cuales se les ha eliminado el pedúnculo, corazón, semillas y epicarpio (piel).

b) "Mitades": Se designan con este nombre las manzanas desecadas, seccionadas por la mitad., a las cuales se les ha eliminado el pedúnculo, corazón, semillas y epicarpio (piel).

c) "Rodajas" o "Anillos": Se designan con este nombre las porciones desecadas de manzanas, que han sido seccionadas transversalmente a la línea imaginaria que va del pedúnculo al cáliz, de las cuales por lo menos tienen tres cuartas (3/4) partes intactas, sin pedúnculo, corazón, semillas y epicarpio (piel).

d)"Cascos": Se designan con este nombre las porciones desecadas de manzanas, que han sido

seccionadas longitudinalmente a la línea imaginaria que va del pedúnculo al cáliz, de las cuales por lo menos tienen tres cuartas (3/4) partes intactas, sin pedúnculo, corazón, semillas y epicarpio (piel).

e) Trozos o "Dados": Se designan con este nombre las manzanas desecadas que han sido seccionadas en trozos o "dados" de una medida no mayor de veinte (20) milímetros en cualquier dimensión que se tome y con un espesor máximo de cinco (5) milímetros.

En este tipo, no se admitirá más del diez (10) por ciento en peso de trozos menores de cinco (5) milímetros de ancho o de largo. Este tipo está eximido de lo establecido en el apartado 120° relativo a la clasificación por tamaño. (Res. N° 766/65).

116°.- También podrán empacarse los distintos tipos de manzanas conservando el epicarpio (piel), pero en este caso, deberá consignarse en el rotulado "Con piel, en cuya circunstancia no menos del 75 % en peso del contenido del envase debe conservar la piel.

117°.- SELECCION:

Tres grados de selección regirán para la manzana desecada: SUPERIOR, ELEGIDO y COMUN.

a) Superior: Serán las manzanas desecadas sanas, limpias, libres de manchas, lesiones y piel, de tamaño uniforme y color uniforme. Se admitirá, como máximo, el 6 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Serán las manzanas desecadas sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes. Se aceptarán en cada unidad manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, cuando la suma total del área afectada no exceda de 50 mm². Se admitirá, como máximo, el 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Serán las manzanas desecadas sanas y limpias, no teniendo exigencias en cuanto a tamaño y color. Se aceptará en cada manzana manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio (1/3) de cada unidad. Se admitirá, como máximo, el 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

118°.- Además de las tolerancias establecidas para cada grado de selección, se admitirán los siguientes porcentajes en peso de trozos de manzanas.

Superior 15 %

Elegido 40 %

Común 60 %

Asimismo, se permitirán los siguientes porcentajes en peso, según grado de selección, con presencia de pedúnculo, corazón y semillas, o sus partes:

Superior 10 %

Elegido 30 %

Común 40 %

119°.- En ningún grado de selección se permitirá la presencia de plagas o enfermedades en actividad (insectos, ácaros o mohos) como así tampoco cuerpos extraños en un porcentaje que exceda del uno (1) por mil en peso del contenido de cada envase.

120°.- TAMAÑO:

En el rotulado se indicará: "Grandes". "Medianas" o "Chicas", según la medida de la fruta, de acuerdo con la siguiente escala:

Chicas:de 30 hasta 45 milímetros
Medianas:más de 45 hasta 60 milímetros
Grandes: más de 60 milímetros

La medida, dentro de cada tipo, se tomará en el sentido de la mayor longitud. Exceptúase de este requisito el grado Común, en que se consignará. "Sin clasificar por Tamaños", cuando no se realice dicha operación.

CAPITULO XX

MEMBRILLO

121°.- ENVASES:

Se utilizarán para esta especie los envases números: 1, 3, 5, 7, 9 y 10.

122°.- TIPOS:

Se establecen para el comercio de membrillos desecados, los siguientes tipos:

- a) Membrillos enteros: Se designan con este nombre los membrillos desecados enteros, pudiendo o no conservar el epicarpio (piel), pedúnculo, corazón y semillas. En el rotulado deberá figurar "Con piel" o "Sin pie", según corresponda, como así la expresión "Enteros".
- b) Membrillos en mitades: Se designan con este nombre los membrillos desecados, seccionados por la mitad, siguiendo la línea imaginaria que va desde el pedúnculo al cáliz, y a los cuales se les ha eliminado el pedúnculo, corazón y semillas, pudiendo o no conservar el epicarpio (piel). En el rotulado deberá figurar "Con piel" o "Sin piel", según corresponda.

123°.- SELECCION

Tres grados de selección regirán para los membrillos desecados: SUPERIOR, ELEGIDO y COMUN, éste último únicamente para ser comercializado dentro del país.

- a) Superior: Serán los membrillos desecados, sanos, limpios, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniforme, sin piel cuando provengan de membrillos mondados y con su piel entera en caso contrario. Se admitirá, como máximo, el 6 % de las unidades contenidas en el envase, que no reúnan las condiciones exigidas.
- b) Elegido: Serán los membrillos desecados, sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniforme, sin piel cuando provengan de membrillos mondados y con su piel entera en caso contrario. Se aceptará en cada membrillo, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, cuando la suma total del área afectada no exceda de 100 mm². Se admitirá, como máximo el 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.
- c) Común: Serán los membrillos desecados, sanos y limpios, no teniéndose exigencias en cuanto a

tamaño y color. Se aceptará. en cada membrillo manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá, como máximo al 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Cuando los membrillos, dentro de cada tipo, no alcancen al 75 % de la unidad entera, podrán empacarse separadamente identificándolos con la leyenda "Trozos".

124°.- Además de las tolerancias establecidas para cada grado de selección, se admitirán los siguientes porcentajes de trozos de membrillos, siempre que contengan no menos del 75 % de cada unidad.

Superior 2 %
Elegido 20 %
Común 30 %

Asimismo, para los membrillos en mitades se permitirán los siguientes porcentajes, según el grado de selección, con presencia de pedúnculo, corazón y semillas o sus partes:

Superior 5 %
Elegido 20 %
Común 50 %

125°.- En ningún grado de selección se permitirá la presencia de plagas o enfermedades en actividad (insectos, ácaros o mohos) como así tampoco cuerpos extraños en un porcentaje que exceda el 1 por mil en peso del contenido de cada envase.

126°.- TAMAÑO:

En el rotulado se indicará "Grandes", "Medianos" o "Chicos", según la medida de la fruta de acuerdo con la siguiente escala:

Chicos: de 20 hasta 45 milímetros
Medianos: más de 45 hasta 65 milímetros
Grandes: más de 65 milímetros

La medida se tomará transversalmente a la línea imaginaria que va desde la cavidad peduncular al cáliz, y en su parte más ancha. Exceptúase de este requisito al grado Común, en que se consignará "Sin clasificar por tamaños", cuando no se realice dicha operación.

CAPITULO XXI

PERA

127°.- ENVASES:

Se utilizarán para esta especie los envases números: 1, 3, 5, 7, 9 y 10.

128°.- TIPOS:

Se establece para el comercio de peras desecadas, los siguientes tipos:

a) Peras enteras: Se designan con este nombre las peras desecadas enteras pudiendo o no conservar

el epicarpio (piel), pedúnculo, corazón y semilla. En el rotulado deberá figurar “Con piel” o “Sin piel”, según corresponda, como así la expresión “Enteras”.

b) Peras en Mitades: Se designan con este nombre las peras desecadas, seccionadas por la mitad, siguiendo la línea imaginaria que va desde el pedúnculo al cáliz y a las cuales se les ha eliminado el pedúnculo, corazón y semilla, pudiendo o no conservar el epicarpio. En el rotulado deberá designarse “Sin piel”, cuando así corresponda.

129°.- SELECCION:

Tres grados de selección regirán para las peras desecadas: SUPERIOR, ELEGIDO y COMUN, éste último únicamente para ser comercializado dentro del país:

a) Superior: Serán las peras desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provengan de peras mondadas y con su piel entera en caso contrario. Se admitirá como máximo, el 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Serán las peras desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provengan de peras mondadas y con su piel entera en caso contrario. Se aceptará en cada pera, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, cuando la suma total del área afectada no exceda de 100 mm². Se admitirá, como máximo, el 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Serán las peras desecadas sanas y limpias, no teniéndose exigencias en cuanto a variedad; tamaño y color. Se aceptará en cada pera manchas y/o lesiones superficiales y/o resto de piel o ausencia de ella, según corresponda, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá como máximo, el 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúna las condiciones exigidas. Cuando las peras dentro de cada tipo no alcancen al 75% de la unidad entera. Podrán empacarse separadamente identificándolas con la leyenda “Trozos”.

130°.- Además de las tolerancias establecidas para cada grado de selección, se admitirán los siguientes porcentajes de trozos de pera, siempre que contengan no menos del 75% de cada unidad:

Superior: 2%

Elegido: 10%

Común: 30%

Asimismo, para las peras en mitades se permitirán los siguientes porcentajes, según grado de selección, con presencia de pedúnculo, corazón y semilla, o sus partes:

Superior: 5%

Elegido: 20%

Común: 50%

131°.- En ningún grado de selección se permitirá la presencia de plagas o enfermedades en actividad (insectos, ácaros o mohos) como así tampoco cuerpos extraños en un porcentaje que exceda el 1 por mil en peso del contenido de cada envase.

132°.- TAMAÑO:

En el rotulado se indicará “Grandes”, “Medianas” o “Chicas”, según la medida de la fruta, de acuerdo con la siguiente escala:

Chicasde 25 hasta 35 milímetros.

Medianas. más de 35 hasta 45 milímetros.

Grandes más de 45 milímetros.

La medida se tomará transversalmente a la línea imaginaria que va desde la cavidad peduncular al cáliz y en su parte más ancha. Exceptúase de este requisito al grado Común, en que se consignará “Sin clasificar por tamaño”, cuando no se realice dicha operación.

CAPITULO XXII

UVA

133°.- ENVASES:

Se utilizarán para esta especie los envases números: 2, 4, 6, 9 y 10.

134°.- TIPOS:

Se establece para el comercio de uvas desecadas, los siguientes tipos, cuya denominación deberá figurar en el rotulado:

- a) “En racimos”: Se designan con este nombre las uvas desecadas que van adheridas al escobajo, formando racimos enteros.
- b) “En granos”: Se designan con este nombre las uvas libres de escobajo y pedicelo.

135°.- SELECCION:

Tres grados de selección regirán para las uvas desecadas: SUPERIOR, ELEGIDO y COMUN, éste último únicamente para ser comercializado dentro del país:

136°.- PARA PASAS DE UVA EN RACIMOS:

a) Superior: Serán las pasas de uva en racimos enteros de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, aceptándose hasta un 15% en peso de gajos, los que deberán hallarse provistos de la mayoría de sus granos, no tolerándose granos sueltos en mayor proporción de los que normalmente se desprenden al efectuar el empaque, se admitirá, como máximo, el 5% de granos por racimo o gajo, que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Serán las pasas de uva en racimos enteros de una misma variedad, sanas y limpias, aceptándose hasta un 30% en peso de gajos, los que deberán hallarse provistos de la mayoría de sus granos, no tolerándose más de 3% en peso de granos sueltos, además de los que normalmente se desprenden al efectuar el empaque. Se aceptará, en cada grano, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de 10 mm². Se admitirá como máximo, el 10 % de granos por racimos o gajo que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 3% de granos “vanos”.

c) Común: Serán las pasas de uva en racimos, sanas y limpias, no teniéndose exigencias en cuanto a variedad y cantidad de gajos siempre que éstos últimos contengan como mínimo el 50% de granos adheridos, no tolerándose más del 10% en peso en granos sueltos, además de los que normalmente se desprenden al efectuar el empaque. Se aceptará en cada grano, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá, como máximo, el 15% de granos por racimo o gajo que no reúna las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 6% de granos “vanos”.

137°.- PARA PASAS DE UVA EN GRANOS:

d) Superior: Serán las pasas de uva en granos de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniforme. Se admitirá, como máximo, el 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Además se permitirá hasta un 10% de unidades con pedicelo adherido.

e) Elegido: Serán las pasas de uva en granos de una misma variedad, sanas y limpias, de tamaño y color aproximadamente uniforme. Se aceptará, en cada pasa de uva, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de 10 mm². Se admitirá, como máximo, el 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 3% de granos “vanos”. Además se aceptará hasta un 20% de unidades con pedicelo adherido.

f) Común: Serán las pasas de uva en granos, sanas y limpias, no teniéndose exigencias en cuanto a variedad, tamaño, color y pedicelo. Se aceptará en cada pasa de uva, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá, como máximo, el 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 6% de granos “vanos”.

138°.- En ningún grado de selección se admitirá la presencia de plagas o enfermedades en actividad (insectos, ácaros o mohos) como así también cuerpos extraños en un porcentaje que exceda el 1 por mil en peso del contenido de cada envase.

139°.- Exceptúase de indicar el nombre de la variedad en el rotulado, a las pasas de uva provenientes de variedades “corridas”, con un porcentaje no superior al 10% de granos con semillas. Cuando se trate de variedades que específicamente no poseen semillas, deberá consignarse en el rotulado “Sin semillas”, leyenda que también podrá estamparse cuando se trate de variedades que, conteniéndolas normalmente, por efecto del “corrido” carezcan de las mismas en un porcentaje no menor del 90%. Si la cantidad de uvas sin semillas fuera del 60 al 90%, podrá estamparse el porcentaje carente de ellas.

CAPITULO XXIII DE LOS ENVASES

a) DISPOSICIONES GENERALES:

140°.- La fruta desecada deberá acondicionarse en envases nuevos, secos, limpios y resistentes, que

no transmitan sabor ni olor al contenido, y deberán ser de madera, cartón, hojalata, vidrio, papel impermeable u otros materiales análogos que permitan mantener las condiciones de higiene y sanidad que la mercadería requiere. No se permitirá el uso de arpillera de yute, cáñamo o similares, salvo que se trate de fruta desecada destinada a uso industrial, y únicamente para el mercado interno.

141°.- Los envases de cartón mayores de un (1) kilogramo de contenido neto deberán estar impermeabilizados en su interior, o en su defecto irán forrados con papel impermeable u otro material que cumpla esa condición, el que deberá ser nuevo.

142°.- Las tablas que integran los costados, tapa y fondo de los envases de madera deberán estar dispuestas en tal forma que no dejen luz entre las mismas.

143°.- Establécese una tolerancia del 3% para las medidas de luz interna y del 10% para el espesor de los cabezales, en los envases de madera. En los envases de cartón la tolerancia será del 3% para las medidas de luz interna.

144°.- Cuando los cabezales sean contruidos de una sola pieza, podrán tener dos (2) milímetros menos del espesor reglamentario, quedando además sujetos a las tolerancias establecidas en el apartado anterior.

145°.- Los envases de cartón podrán ser reforzados interiormente con cualquier material apropiado que no transmita olor ni sabor a la fruta, siempre que conserve las medidas de luz interna, establecidas en cada caso. Los cierres de tapa y fondo se llevarán a cabo mediante la aplicación de una tira de papel engomado o por cualquier otro medio que impida la penetración de cuerpos extraños.

b) ENVASES REGLAMENTARIOS:

146°.- ENVASE N° 1 - PARA TODAS LAS ESPECIES Y TIPOS - EXCEPTO PASAS DE UVA.

De madera o cartón corrugado. Medidas de luz interna: largo 465 mm., ancho 280 mm. y alto de 160 a 195 mm. Espesor de los cabezales para envases de madera: 17 mm. El contenido neto de este envase será de 10 kilogramos para manzanas y de 20 kilogramos para las demás especies y tipos.

ENVASE N° 2 - PARA PASAS DE UVA.

De madera o cartón corrugado. Medidas de luz interna: largo 450 mm., ancho 395 mm., y alto de 160 a 195 mm. Espesor de los cabezales para envases de madera: 17 mm. El contenido neto de este envase será de 20 kilogramos.

ENVASE N° 3 - PARA TODAS LAS ESPECIES Y TIPOS - EXCEPTO PASAS DE UVA.

De madera o cartón corrugado. Medidas de luz interna, largo 363 mm., ancho 240 mm. y alto de 120 a 160 mm. Espesor de los cabezales para envases de madera: 14 mm. El contenido neto de este

envase será de 5 kilogramos para manzanas y de 10 kilogramos para las demás especies y tipos.

ENVASES N° 4 – PARA PASAS DE UVA.

De madera o cartón corrugado. Medidas de luz interna: largo 456 mm., ancho 240 mm. y alto de 120 a 165 mm. Espesor de los cabezales para envases de madera: 14 mm. El contenido neto de este envase será de 10 kilogramos.

ENVASES N° 5 – PARA TODAS LAS ESPECIES Y TIPOS – EXCEPTO PASAS DE UVA.

De madera o cartón corrugado. Medidas de luz interna: largo 369 mm., ancho 240 mm., y alto de 60 a 90 mm. Espesor de los cabezales para envases de madera: 11 mm. El contenido neto de este envase será de 2 ½ kilogramos para manzanas y de 5 kilogramos para las demás especies y tipos.

ENVASES N° 6 – PARA PASAS DE UVA.

De madera o cartón corrugado, Medidas de luz interna: largo 462 mm., ancho 240 mm. y alto de 60 a 80 mm. Espesor de los cabezales para envases de madera: 11 mm. El contenido neto será de 5 kilogramos.

ENVASES N° 7 – PARA TODAS LAS ESPECIES Y TIPOS.

De cartón corrugado. Medidas de luz interna: largo 305 mm., ancho 305 mm. y alto de acuerdo con el contenido que corresponda. El contenido neto de este envase será de 5 o de 10 kilogramos.

ENVASE N° 8 – PARA MANZANAS.

De madera o cartón corrugado. Medidas de luz interna: largo 535 mm., ancho 340 mm. y alto de 150 a 180 mm. Espesor de los cabezales para envases de madera, 17 mm. Este envase deberá marcarse con el peso neto que contenga.

ENVASE N° 9 – PARA TODAS LAS ESPECIES Y TIPOS.

Denominado “Bolsa metalizada”, constituida por tres capas: la exterior de una lámina de aluminio natural, la central por una malla de hilo de algodón y la interior por polietileno obstruido de baja presión. El cierre de este envase se efectuará por el sistema termosellado. El contenido neto será de 5 ó 10 kilogramos.

ENVASE N° 10 – PARA TODAS LAS ESPECIES Y TIPOS

De madera, cartón, hojalata, vidrio, papel impermeable o cualquier otro material adecuado que no transmita olor ni sabor a la fruta. Podrán tener cualquier forma, medida y peso neto. No mayor de 5 kilogramos.

ENVASE N° 11 – PARA EMPAQUE MIXTO.

Cualquier tipo de los envases anteriormente mencionados, pero su contenido neto no podrá exceder de cinco (5) kilogramos.

CAPITULO XXIV

ACLARACION DE TERMINOS

147°.- A los efectos de una mejor comprensión de los términos que se indican en los grados de selección, entiéndese por:

SANA: La fruta libre de plagas y/o enfermedades.

LIMPIA: La fruta en buen estado de higiene, libre de cuerpos extraños.

MANCHAS: Las alteraciones de color producidas en las frutas desecadas por un proceso inadecuado de desecación o empaque, o las ocasionadas por plagas y/o enfermedades.

LESIONES: Las alteraciones de origen físico o mecánico que alteren la apariencia de la fruta, en sus distintos tipos, y las ocasionadas por plagas, enfermedades o accidentes climáticos.

COLOR: Entiéndese como tal la coloración de fondo de cada unidad prescindiendo de la diferente tonalidad que se observa en su superficie, como consecuencia de condiciones naturales, internas o externas de las mismas, mientras no sean producidas por manchas.

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

CAPITULO XXV

DISPOSICIONES GENERALES

148°.- Autorízase a la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) cuando el mejor comercio de la fruta así lo requiera, o a solicitud de los interesados, a reglamentar nuevos envases, materiales, sistemas de empaque y leyendas para las especies contempladas en esta reglamentación. Asimismo, se autoriza a dicho organismo a reglamentar los tipos, grados de selección, tamaños, envases, materiales sistemas de empaque y leyendas para las especies no consideradas en la presente reglamentación.

149°.- Para obtener la aprobación de nuevos tipos de envases, los interesados deberán presentar ante la DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION Y FOMENTO AGRICOLA (Dirección de Frutas y Hortalizas) una solicitud en la que indicarán el material a emplear, medidas de luz interna, características del mismo, especie frutícola que se acondicionará y peso neto, acompañando una muestra del envase armado.

150°.- Podrán utilizarse hasta el 31 de diciembre de 1965 todos los envases y rótulos confeccionados de acuerdo con la anterior reglamentación.

151°.- Establécese hasta el 30 de junio de 1965, el plazo para que los productores, empaques y fraccionadores, que se encuentren ya inscriptos, den cumplimiento a lo establecido en el Capítulo I.

152°.- Los productores, empaques, acopiadores, fraccionadores, industrializadores, exportadores, despachantes de aduana y empresas de estibaje, están obligados a dar cumplimiento a la presente reglamentación y serán responsables de las infracciones en que pudieran incurrir dentro de la esfera

que a cada uno compete, haciéndose pasibles de las penalidades dispuestas en el artículo 6° del Decreto-Ley n° 9.244, de fecha 10 de octubre de 1963.

Tipo de norma:

Resolución

Número de norma:

88

Año de norma:

1965

Dependencia:

Ministerio de Agroindustria

Palabras claves:

[Frutas desecadas](#) [1]

[Normas de calidad](#) [2]

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/resolucion-88-1965-ministerio-de-agroindustria>

Enlaces

[1] <http://www.senasa.gob.ar/tags/frutas-desecadas>

[2] <http://www.senasa.gob.ar/tags/normas-de-calidad>