

**DE LA CALIDAD DE LA FRUTA NO CÍTRICA**

**ANANÁ**

TRES (3) grados de selección regirán para ananas: 'Superior o Extra', 'Elegido o Cat I' y 'Común o Cat III'. Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino:

**A) Superior o Extra**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) de ananás que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente, o en conjunto, el CINCO POR CIENTO (5 %) de la superficie total de los mismos.

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del CINCO POR CIENTO (5 %) de unidades.

**B) Elegido o Cat I**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

**C) Común o Cat III**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

Manchas. No se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Superficie del CINCO POR CIENTO (5 %) individual o en conjunto.

Grado Elegido o Cat I: Superficie del DIEZ POR CIENTO (10 %) individual o en conjunto.

Grado Común o Cat III: Superficie del QUINCE POR CIENTO (15 %) individual o en conjunto.

## **BANANA**

Tamaños:

Grandes: Cuando los dedos (322, 22), pertenecientes a una mano o penca posean una longitud mayor de CIENTO OCHENTA MILÍMETROS (180 mm). Medianas: con una longitud de CIENTO OCHENTA MILÍMETROS (180 mm) a CIENTO CINCUENTA MILÍMETROS (150 mm). Chicas: De CIENTO CUARENTA Y NUEVE MILÍMETROS (149 mm) a CIENTO TREINTA MILÍMETROS (130 mm).

Para los tamaños mencionados precedentemente, se establecen CUATRO (4) grados de desarrollo o engrosamiento de las frutas: TRES CUARTOS (3/4) delgadas, TRES CUARTOS (3/4) medianas, TRES CUARTOS (3/4) llenas y llenas o redondas. Se considerarán bananas delgadas, medianas, y llenas o redondas, aquéllas cuyo diámetro mayor no sea inferior a VEINTICINCO MILÍMETROS (25 mm), TREINTA MILÍMETROS (30 mm) y TREINTA Y CINCO MILÍMETROS (35 mm), respectivamente.

TRES (3) grados de selección regirán para bananas: 'Superior o Extra'; 'Elegido o Cat I' y 'Común o Cat III'. Los

grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino.

#### A) Superior o Extra

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

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

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

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) en peso de bananas que difieran del tamaño especificado.

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

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

No se aceptará ninguna tolerancia en bananas sueltas.

#### B) Elegido o Cat I

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

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

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

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) en peso de bananas que difieran del tamaño especificado.

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

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

No se aceptará ninguna tolerancia en bananas sueltas.

### C) Común o Cat III

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

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

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

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

En los grados 'Superior o Extra' y 'Elegido o Cat I' no se admitirá ninguna tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas.

En el grado 'Común', se permitirá hasta el DOS POR CIENTO (2 %) en peso de unidades en esas condiciones.

En los grados 'Superior o Extra' y 'Elegido o Cat I', cuando se trate de frutas de tamaño mediano, sólo se aceptará dentro de las tolerancias especificadas, fruta de tamaño grande y viceversa.

En el grado 'Común', para un determinado tamaño, se admitirá fruta de los otros dos reglamentados, respetando las tolerancias. De esta manera, el contenido de un envase clasificado en el grado 'Común', podrá presentar bananas grandes, medianas y chicas.

## **CEREZA**

CUATRO (4) grados de selección regirán para los cereza: 'Superior o Extra'; 'Elegido o Cat I', 'Común o Cat III' y 'Económico o Cat IV'. Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino.

#### A) Superior o Extra

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

Las tolerancias admitidas en a) y b), no podrán exceder en conjunto del CINCO POR CIENTO (5 %) en peso de cerezas.

#### B) Elegido o Cat I

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) en peso de cerezas con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior. Respecto a granizo no se aceptará en conjunto más del DIEZ POR CIENTO (10 %) en peso de cerezas afectadas.

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

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

#### C) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

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

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

#### D) Económico o Cat IV

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) en peso de cerezas con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o falta de color y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido.

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

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

en peso de cerezas.

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

Para los grados exclusivamente de mercado interno, no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2 %) en peso de cerezas con principio de podredumbre o putrefactas. Asimismo no se admitirá más del TRES POR CIENTO (3 %) en peso de cerezas que excedan de la madurez apropiada.

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

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

Manchas: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Toda unidad afectada.

Grado Elegido o Cat I: Alargada; mayor de CINCO MILÍMETROS (5 mm); superficie mayor de CINCO MILÍMETROS CUADRADOS (5 mm<sup>2</sup>).

Grado Común o Cat III: Superficie mayor de QUINCE MILÍMETROS CUADRADOS (15 mm<sup>2</sup>).

Grado Económico: Superficie mayor de TREINTA MILÍMETROS CUADRADOS (30 mm<sup>2</sup>).

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

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

En los grados 'Elegido o Cat I', 'Común o Cat III' y 'Económico', no se considerarán manchas aquéllas cuya superficie, individualmente, o en conjunto, no excedan de UN MILÍMETRO CUADRADO (1 mm<sup>2</sup>).

Granizo: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Toda unidad afectada.

Grado Elegido o Cat I: Más de UNA (1) pequeña lesión.

Grado Común o Cat III: Más de DOS (2) pequeñas lesiones.

Grado Económico o Cat VI: Con UNA (1) superficie afectada (individual o agregada) mayor de DIEZ MILÍMETROS CUADRADOS (10 mm<sup>2</sup>).

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

## **CIRUELA**

CUATRO (4) grados de selección regirán para las ciruelas: 'Superior o Extra'; 'Elegido o Cat I', 'Común o Cat III' y 'Económico o Cat IV'. Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino.

### **A) Superior o Extra**

Se admitirán en este grado las siguientes tolerancias:

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

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

Respecto a granizo, no se aceptará en conjunto más del CINCO POR CIENTO (5 %) de unidades afectadas.

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

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

### **B) Elegido o Cat I**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del

tamaño uniforme y/o con manchas que excedan de la superficie admitida pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

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

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

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

#### C) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

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

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

#### D) Económico o Cat IV

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

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

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

En los grados A) y B), la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefacción será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2 %) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5 %) de frutas, por envase, individualmente considerado. Asimismo no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2 %) de unidades que excedan de la madurez apropiada.

Para los grados C) y D), no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2 %) de frutas, con principio de podredumbre o putrefactas.

Asimismo no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3 %) de unidades que excedan de la madurez apropiada.

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

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

Manchas: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Alargada: Mayor de CINCO MILÍMETROS (5 mm); superficie mayor de VEINTICINCO MILÍMETROS CUADRADOS (25 mm<sup>2</sup>).

Grado Elegido o Cat I: Alargada: Mayor de DIEZ MILÍMETROS (10 mm); superficie mayor de CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>).

Grado Común Cat III: Superficie mayor de CIEN MILÍMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>).

Grado Económico: Superficie mayor de TRESCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (300 mm<sup>2</sup>).

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

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

En los grados 'Elegido o Cat I', 'Común' y 'Económico', no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individual, o en conjunto, no exceda de CINCO MILÍMETROS CUADRADOS (5 mm<sup>2</sup>).

Granizo. Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Toda unidad afectada.

Grado Elegido o Cat I: Las unidades que tengan más de UNA (1) pequeña lesión.

Grado Común o Cat III: Con UNA (1) superficie afectada (individual o agregada), mayor de CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>).

Grado Económico o Cat VI: Con UNA (1) superficie afectada (individual o agregada) mayor de CIEN MILÍMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>).

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

## **CHIRIMOYA**

TRES (3) grados de selección regirán para los chirimoya: 'Elegido o Cat I', 'Comercial o Cat II' y 'Común o Cat III'. Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino.

A) Elegido o Cat I

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

#### B) Comercial o Cat II

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

#### C) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

En los CUATRO (4) grados de selección, las tolerancias para frutas con principio de podredumbre y putrefactas

será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2 %) de unidades como promedio pero en ningún caso más de CINCO POR CIENTO (5 %) por envase individualmente considerado.

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

Manchas: Se considera defecto en el:

Grado Elegido o Cat I: Mayor del DIEZ POR CIENTO (10 %) de la superficie de cada unidad.

Grado Comercial: Mayor del VEINTE POR CIENTO (20 %) de la superficie de cada unidad.

Grado Común o Cat II: Mayor del TREINTA POR CIENTO (30 %) de la superficie de cada unidad.

## **DAMASCO**

CUATRO (4) grados de selección regirán para los damascos: 'Superior o Extra'; 'Elegido o Cat I', 'Común o Cat III' y 'Económico o Cat IV'. Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino.

### **A) Superior o Extra**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

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

### **B) Elegido o Cat I**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de frutas que no estén bien formadas, y/o que difieran del

tamaño uniforme y/o con manchas que excedan de la superficie admitida pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

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

#### C) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

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

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

#### D) Económico o Cat IV

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

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

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

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

Para los grados exclusivamente de mercado interno, no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2 %) de frutas con principio de podredumbre o putrefactas.

Asimismo no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3 %) de unidades que excedan de la madurez apropiada.

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

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

Manchas: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Alargada: mayor de CINCO MILÍMETROS (5 mm.); superficie mayor de VEINTICINCO MILÍMETROS CUADRADOS (25 mm<sup>2</sup>).

Grado Elegido o Cat I: Alargada: mayor de DIEZ MILÍMETROS (10 mm.); superficie mayor de CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>).

Grado Común o Cat III: Superficie mayor de CIEN MILÍMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>).

Grado Económico o Cat VI: Superficie mayor de TRESCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (300 mm<sup>2</sup>).

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

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

En los grados 'Elegido o Cat I', 'Común o Cat III' y 'Económico o Cat VI', no se considerarán mancha aquellas cuya superficie, individualmente, o en conjunto, no excedan de CINCO MILÍMETROS CUADRADOS (5 mm<sup>2</sup>).

Granizo: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Toda unidad afectada.

Grado Elegido o Cat I: Las unidades que tengan más de UNA (1) pequeña lesión.

Grado Común o Cat III: Con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>).

Grado Económico o Cat VI: Con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de CIEN MILÍMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>).

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

## **DURAZNO**

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

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

CUATRO (4) grados de selección registrarán para los duraznos: 'Superior o Extra'; 'Elegido o Cat I', 'Común o Cat III' y 'Económico o Cat IV'. Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino.

A) Superior o Extra

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

- a) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan de la superficie admitida pero que no superen la tolerada en el grado inmediato inferior.
- b) Hasta un máximo del DOS POR CIENTO (2 %) de frutas con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o

con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido, pero que no superen lo tolerado en el grado inmediato inferior.

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

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

#### B) Elegido o Cat I

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

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

#### C) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

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

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

D) Económico o Cat IV

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

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

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

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

Para los grados C) y D) no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2 %) de frutas con principio de podredumbre o putrefactas. Asimismo no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3 %) de unidades que excedan de la madurez apropiada.

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

Las frutas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte

y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

Manchas: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Alargada: Mayor de DIEZ MILÍMETROS (10 mm); superficie mayor de VEINTICINCO MILÍMETROS CUADRADOS (25 mm<sup>2</sup>).

Grado Elegido o Cat I: Alargada: Mayor de VEINTE MILÍMETROS (20 mm); superficie mayor de CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>).

Grado Común o Cat III: Superficie mayor de DOSCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (200 mm<sup>2</sup>).

Grado Económico o Cat VI: Superficie mayor de CUATROCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (400 mm<sup>2</sup>).

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

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

En los grados 'Elegido o Cat I', 'Común o Cat III' y 'Económico o Cat IV', no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individualmente o en conjunto, no excedan de DIEZ MILÍMETROS CUADRADOS (10 mm<sup>2</sup>).

Granizo: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Toda unidad afectada.

Grado Elegido o Cat I: Las unidades que tengan más de UNA (1) pequeña lesión.

Grado Común o Cat III: Con una superficie afectada (individual o agregada), mayor de CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>), para los tamaños cuyo peso de la fruta no sea Superior o Extra de OCHENTA GRAMOS (80 grs) y CIEN MILÍMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>) para las que superen los OCHENTA GRAMOS (80 grs) .

Grado Económico o Cat VI: Con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de CIEN MILÍMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>) para los tamaños cuyo peso de la fruta no sea Superior o Extra de OCHENTA GRAMOS (80 grs) y DOSCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (200 mm<sup>2</sup>) para las que superen los

OCHENTA GRAMOS (80 grs).

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

## **FRUTILLA**

CUATRO (4) grados de selección regirán para frutillas: 'Superior o Extra'; 'Elegido o Cat I', 'Común o Cat III' y 'Económico o Cat IV'. Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino.

### **A) Superior o Extra**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del CINCO POR CIENTO (5 %) en peso de frutillas.

### **B) Elegido o Cat I**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

### C) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) en peso de frutillas con lesiones de distinto origen y/o con enfermedades y/o sin cáliz adherido siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del VEINTE POR CIENTO (20 %) en peso de frutillas.

### D) Económico o Cat IV

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

En los grados A) y B) no se admitirán tolerancias para frutas con principio de putrefacción o putrefactas. Para el resto de los grados la tolerancia será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2 %) en peso de frutillas.

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

Manchas: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Toda unidad afectada.

Grado Elegido o Cat I: Superficie mayor de DIEZ MILÍMETROS CUADRADOS (10 mm<sup>2</sup>).

Grado Común o Cat III: Superficie mayor de VEINTE MILÍMETROS CUADRADOS (20 mm<sup>2</sup>).

Grado Económico o Cat VI: Superficie mayor de TREINTA MILÍMETROS CUADRADOS (30 mm<sup>2</sup>).

## **GRANADA**

TRES (3) grados de selección registrarán para granadas: 'Elegido o Cat I', 'Comercial o Cat II' y 'Común o Cat III'.

Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino.

### **A) Elegido o Cat I**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15 %) de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de unidades con manchas que excedan una superficie de ciento CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>).

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

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

### **B) Comercial o Cat II**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de unidades con manchas que excedan una superficie de DOSCIENTOS CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (250 mm<sup>2</sup>).

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) de unidades con lesiones de distinto origen y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del VEINTE POR CIENTO (20 %) de unidades.

### C) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de unidades con lesiones de distinto origen y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta. Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del CINCUENTA POR CIENTO (50 %) de unidades.

En los grados A) y B), la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2 %) de unidades, como promedio de la partida, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5 %) de unidades por envase individualmente considerado.

Además, no se admitirá más del DOS POR CIENTO (2 %) de unidades que excedan de la madurez apropiada. Para el grado C), no se permitirán más del TRES POR CIENTO (3 %) de unidades con principio de putrefacción o putrefactas. Asimismo no se permitirán más del TRES POR CIENTO (3 %) de unidades que excedan de la madurez apropiada

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

Las granadas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco,

debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

Manchas: Se considera defecto en el:

Grado Elegido o Cat I: Superficie mayor de CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>).

Grado Comercial o Cat II: Superficie mayor de CIENTO CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>).

Grado Común o Cat III: Superficie mayor de DOSCIENTOS CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (250 mm<sup>2</sup>).

## **GUAYABA**

TRES (3) grados de selección regirán para granadas: 'Elegido o Cat I', 'Comercial o Cat II' y 'Común o Cat III'.

Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino.

### **A) Elegido o Cat I**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

### **B) Comercial o Cat II**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

%) de la superficie total de las mismas.

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

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

### C) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

En los TRES (3) grados de selección, las tolerancias para frutas con principio de podredumbre o putrefactas, será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2 %) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5 %) por envases individualmente considerados.

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

Manchas: Se considera defecto en el:

Grado Elegido o Cat I: Toda unidad afectada.

Grado Comercial o Cat II: Superficie mayor del DIEZ POR CIENTO (10 %) de la unidad.

Grado Común o Cat III: Superficie mayor del VEINTE POR CIENTO (20 %) de la unidad.

Las unidades se empacarán sin guardar ordenación alguna (a granel).

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

Chicas: De CINCO MILÍMETROS (5 mm) a DIEZ MILÍMETROS (10 mm) de diámetro.

Grandes: Más de DIEZ MILÍMETROS (10 mm) de diámetro.

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

## **GUINDA**

CUATRO (4) grados de selección regirán para los guinda: 'Superior o Extra'; 'Elegido o Cat I', 'Común o Cat III' y 'Económico o Cat VI'. Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino.

### **A) Superior o Extra**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del CINCO POR CIENTO (5 %) en peso de unidades.

### **B) Elegido o Cat I**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) en peso de unidades que no estén bien formadas y/o que

difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los OCHO MILÍMETROS CUADRADOS (8 mm<sup>2</sup>).

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) en peso de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con más de una pequeña lesión por fruta producida por granizo, siempre que la superficie afectada no supere los CINCO MILÍMETROS CUADRADOS (5 mm<sup>2</sup>).

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

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

#### C) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) en peso de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con lesiones producidas por granizo que excedan los CINCO MILÍMETROS CUADRADOS (5 mm<sup>2</sup>).

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

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

#### D) Económico o Cat IV

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) en peso de unidades con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o con lesiones producidas por granizo que excedan los DIEZ MILÍMETROS CUADRADOS (10 mm<sup>2</sup>).

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

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

En los grados A) y B), la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas, será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2 %) en peso, como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5 %) en peso de unidades por envase individualmente considerado.

Asimismo, no se admitirá más del DOS POR CIENTO (2 %) en peso de unidades que excedan la madurez apropiada.

Para los grados exclusivamente de mercado interno, no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2 %) en peso de unidades con principio de podredumbre o putrefactas. Asimismo no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3 %) en peso de unidades que excedan de la madurez apropiada.

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

Manchas: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Toda unidad afectada.

Grado Elegido o Cat I: Superficie mayor de TRES MILÍMETROS CUADRADOS (3 mm<sup>2</sup>).

Grado Común o Cat III: Superficie mayor de OCHO MILÍMETROS CUADRADOS (8 mm<sup>2</sup>).

Grado Económico o Cat IV: Superficie mayor de QUINCE MILÍMETROS CUADRADOS (15 mm<sup>2</sup>).

## **HIGO**

TRES (3) grados de selección regirán para higos: 'Elegido o Cat I', 'Comercial o Cat II' y 'Común o Cat III'. Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país

de destino.

A) Elegido o Cat I

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

B) Comercial o Cat II

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

C) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

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

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

Manchas: Se considera defecto en el:

Grado Elegido o Cat I: Toda unidad afectada.

Grado Comercial Cat II: Superficie mayor del DIEZ POR CIENTO (10 %) de la unidad.

Grado Común Cat III: Superficie mayor del VEINTE POR CIENTO (20 %) de la unidad.

## **KAKI**

CUATRO (4) grados de selección registrarán para kaki: 'Superior o Extra', 'Elegido o Cat I', 'Común o Cat III' y 'Económico o Cat VI'. Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino.

A) Superior o Extra

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme.

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8 %) de unidades con manchas que excedan de una superficie de CIEN MILÍMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>).

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

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

#### B) Elegido o Cat I

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de unidades con manchas que excedan de una superficie de CIENTO CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>).

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

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

#### C) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme.

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

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

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) de unidades.

D) Económico o Cat VI

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de unidades con manchas que excedan una superficie de CUATROCIENTOS CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (450 mm<sup>2</sup>).

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

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del CUARENTA POR CIENTO (40 %) de unidades.

En los grados A) y B), la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2 %) de unidades como promedio de la partida, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5 %) de unidades, por envase individualmente considerado. Además, no se admitirá más del DOS POR CIENTO (2 %) de unidades que excedan de la madurez apropiada.

Para los grados C) y D), no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3 %) de unidades con principio de podredumbre o putrefactas. Asimismo, no se permitirá más del TRES POR CIENTO (3 %) de unidades que excedan de la madurez apropiada. Para todos los grados de selección, la tolerancia de frutas que no hayan alcanzado el grado de madurez apropiado, no podrá exceder del TRES POR CIENTO (3 %).

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

Manchas: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Superficie mayor de CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>).

Grado Elegido o Cat I: Superficie mayor de CIEN MILÍMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>).

Grado Común: Superficie mayor de CIENTO CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>).

Grado Económico: Superficie mayor de TRESCIENTOS CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (350 mm<sup>2</sup>).

## **MAMÓN**

TRES (3) grados de selección registrarán para mamón: 'Elegido o Cat I', 'Comercial o Cat II ' y 'Común o Cat III'.

Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino.

### **A) Elegido o Cat I**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

### **B) Comercial o Cat II**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8 %) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con

enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación de la fruta.

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

### C) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

En los TRES (3) grados de selección, la tolerancia para mamones con principio de putrefacción o putrefactos, será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2 %) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5 %) por envase individualmente considerado.

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

Manchas: Se considera defecto en el:

Grado Elegido o Cat I: Toda unidad afectada.

Grado Comercial: Superficie mayor del DIEZ POR CIENTO (10 %) por unidad.

Grado Común: Superficie mayor del VEINTE POR CIENTO (20 %) por unidad.

## **MANGO**

TRES (3) grados de selección regirán para mango: 'Elegido o Cat I', 'Comercial o Cat II' y 'Común o Cat II'. Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino.

A) Elegido o Cat I

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

B) Comercial o Cat II

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

C) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30 %) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieren del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del VEINTE POR CIENTO (20 %) de la superficie total de las mismas.

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

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

En los TRES (3) grados de selección, la tolerancia para mangos con principio de putrefacción o putrefactos será, como máximo, del MEDIO POR CIENTO (1/2 %) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5 %) por envase individualmente considerado.

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

Manchas: Se considera defecto en el:

Grado Elegido o Cat I: Toda unidad afectada.

Grado Comercial: Superficie mayor del DIEZ POR CIENTO (10 %) por unidad.

Grado Común: Superficie mayor del VEINTE POR CIENTO (20 %) por unidad.

## **MANZANA**

CINCO (5) grados de selección regirán para manzanas: 'Superior o Extra', 'Elegido o Cat I', 'Comercial o Cat II', 'Común o Cat III' y 'Económico o Cat IV'. Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino.

A) Superior o Extra

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de manzanas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido para cada grupo.

En cuanto a la forma, se exigirá la característica de la variedad.

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8 %) de manzanas con manchas que excedan una superficie de CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>) o una mancha alargada de DIEZ MILÍMETROS (10 mm) no acumulándose ésta dentro de la superficie pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior; y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos (bicho de cesto, etc.); enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

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

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

#### B) Elegido o Cat I

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8 %) de manzanas con manchas que excedan una superficie de CIEN MILÍMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>), o una mancha alargada de VEINTE MILÍMETROS (20 mm) no acumulándose ésta dentro de la de superficie, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior; y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos (bicho de cesto, etc.) enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) de manzanas que presenten alteraciones internas y/o heridas y/o Bitter-pit (es defecto toda unidad afectada); y/o lesiones producidas por granizo que excedan de la tolerancia permitida (es defecto de granizo las unidades con más de una pequeña lesión no mayor de CINCO MILÍMETROS (5 mm) de diámetro ligeramente deprimida y cicatrizada).

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

#### C) Comercial o Cat II

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15 %) de manzanas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido para cada grupo. En cuanto a la forma, se admitirá una mayor tolerancia que en el grado Elegido o Cat I.

b) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8 %) de manzanas con manchas que excedan de una superficie de DOSCIENTOS CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (250 mm<sup>2</sup>), o una mancha alargada de CUARENTA MILÍMETROS (40 mm), no acumulándose ésta dentro de la de superficie pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior; y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos (bicho de cesto, etc.), enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

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

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

#### D) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30 %) de manzanas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido para cada grupo. En cuanto a la forma, se admitirá una mayor tolerancia que para el grado comercial.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de manzanas con manchas que excedan una superficie de SEISCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (600 mm<sup>2</sup>) y/o que presenten lesiones leves que no afecten la

pulpa, producidas por insectos (bicho de cesto, etc.) enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de manzanas que presenten alteraciones internas y/o heridas no cicatrizadas no pudiendo exceder éstas, una superficie individual o en conjunto, mayor de CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>) y/o Bitter-pit (es defecto las unidades con más de CINCO (5) lesiones de Bitter-pit).

d) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15 %) de manzanas que presenten alteraciones producidas por granizo que excedan la tolerancia permitida (es defecto una superficie afectada, individual o agregada, mayor de CIEN MILÍMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>)) para los tamaños CIENTO SESENTA Y DOS (162) al DOSCIENTOS DIECISÉIS (216) y de CIENTO CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>) para los tamaños CIENTO CINCUENTA (150) o mayores.

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

E) Económico o Cat IV

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30 %) de manzanas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color exigido para cada grupo. En cuanto a la forma, se admitirá una mayor tolerancia que para el grado comercial.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de manzanas con manchas que excedan una superficie de SEISCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (600 mm<sup>2</sup>) y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos (bicho de cesto, etc.) enfermedades u otras causas y/o machucamientos.

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de manzanas que presenten alteraciones internas y/o heridas no cicatrizadas, no pudiendo exceder éstas, una superficie individual o en conjunto, mayor de CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>) y/o Bitter-pit (es defecto las unidades con más de CINCO (5) lesiones de Bitter-pit).

d) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de manzanas que presente lesiones producidas por

granizo que excedan la tolerancia permitida (es defecto una superficie afectada, individual o agregada mayor de TRESCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (300 mm<sup>2</sup>) para los tamaños CIENTO SESENTA Y DOS (162) al DOSCIENTOS DIECISÉIS (216) y de CUATROCIENTOS CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (450 mm<sup>2</sup>) para los tamaños CIENTO CINCUENTA (150) o mayores.

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

Manchas: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Alargada: Mayor de DIEZ MILÍMETROS (10 mm) superficie mayor de CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>).

Grado Elegido o Cat I: Alargada: Mayor de VEINTE MILÍMETROS (20 mm) superficie mayor de CIEN MILÍMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>).

Grado Comercial: Alargada: Mayor de CUARENTA MILÍMETROS (40 mm) superficie mayor de DOSCIENTOS CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (250 mm<sup>2</sup>).

Grado Común: Superficie mayor de SEISCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (600 mm<sup>2</sup>).

Grado Económico: Superficie mayor de SEISCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (600 mm<sup>2</sup>).

Bitter-pit: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Toda unidad afectada.

Grado Elegido o Cat I: Toda unidad afectada.

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

Grado Común: Las unidades con más de CINCO (5) lesiones.

Grado Económico: Las unidades con más de CINCO (5) lesiones.

Granizo: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Toda unidad afectada.

Grado Elegido o Cat I: Las unidades que tengan más de UNA (1) pequeña lesión.

Grado Comercial: Las que presenten más de TRES (3) pequeñas lesiones.

Grado Común: Con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de CIEN MILÍMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>) para los tamaños CIENTO SESENTA Y DOS (162) y DOSCIENTOS DIECISÉIS (216) y de CIENTO CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>) para los tamaños CIENTO CINCUENTA (150) o mayores.

Grado Económico: Con una superficie mayor de TRESCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (300 mm<sup>2</sup>) para los tamaños CIENTO SESENTA Y DOS (162) al DOSCIENTOS DIECISÉIS (216) y de CUATROCIENTOS CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (450 mm<sup>2</sup>) para los tamaños CIENTO CINCUENTA (150) o mayores. Superficie afectada (individual o agregada).

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

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

## **MELÓN**

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

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

Chicos: Cuando su peso no supere los MIL QUINIENTOS GRAMOS (1.500 gr).

Grandes: Cuando su peso supere los MIL QUINIENTOS GRAMOS (1.500 gr).

TRES (3) grados de selección regirán para melones: 'Superior o Extra', 'Elegido o Cat I' y 'Común'. Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino.

A) Superior o Extra

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8 %) de melones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño uniforme especificado y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del DIEZ POR

CIENTO (10 %) de la superficie de los mismos. No se considera mancha la que resulta del apoyo de la fruta en el suelo.

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder del OCHO POR CIENTO (8 %) de unidades en conjunto.

#### B) Elegido o Cat I

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

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

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

#### C) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un CUARENTA POR CIENTO (40 %) de melones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño uniforme especificado y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) de la superficie total de los mismos. No se considera mancha la que resulta del apoyo de la fruta en el suelo.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de melones con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellos no afecte la

conservación de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder del CUARENTA POR CIENTO (40 %) de unidades, en conjunto.

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

## **MEMBRILLO**

CUATRO (4) grados de selección registrarán para membrillo: 'Superior o Extra', 'Elegido o Cat I', 'Común o Cat III' y 'Económico o Cat IV'. Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino:

### **A) Superior o Extra**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15 %) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de la superficie admitida, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con falta de color y/o sin pedúnculo.

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) de frutas con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan lo admitido, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

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

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

### **B) Elegido o Cat I**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de la superficie admitida, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15 %) de frutas con lesiones de distinto origen y/o con falta de color y/o sin pedúnculo.

c) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8 %) de frutas con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

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

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) de unidades.

### C) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CUARENTA POR CIENTO (40 %) de frutas que no estén bien formadas, siempre que pueda identificarse la variedad, permitiéndose dentro de este porcentaje hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) de unidades muy deformadas.

b) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30 %) de frutas que difieran del tamaño especificado y/o con falta de color y/o con manchas que excedan de la superficie admitida, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de frutas con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo.

d) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15 %) de frutas con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

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

Las tolerancias admitidas en a), b), c) y d) no podrán exceder en conjunto del CUARENTA POR CIENTO (40 %) de unidades.

D) Económico o Cat IV

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta el total de frutas que no estén bien formadas, siempre que pueda identificarse la variedad, permitiéndose hasta un VEINTE POR CIENTO (20 %) de unidades muy deformadas.

b) Hasta un máximo del CINCUENTA POR CIENTO (50 %) de frutas que difieran del tamaño especificado y/o con falta de color y/o con manchas que excedan de la superficie admitida.

c) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30 %) de frutas con lesiones de distinto origen y/o sin pedúnculo.

d) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de frutas con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o machucadas y/o con lesiones producidas por granizo, que excedan de lo admitido.

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

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

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

Para los grados c) y d) no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2 %) de frutas con principio de podredumbre o putrefactas.

En todos los grados de selección, la tolerancia de frutas que no hayan alcanzado el grado de madurez apropiado, no podrá exceder del TRES POR CIENTO (3 %).

Las frutas que no se encuadren en ninguno de los grados de selección mencionados, se considerarán de descarte y no podrán ser tamañadas, empacadas, ni identificadas para ser comercializadas para su consumo al estado fresco,

debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquel.

Manchas: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Alargada: Mayor de DIEZ MILÍMETROS (10 mm), superficie mayor de CIENTO CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>).

Grado Elegido o Cat I: Alargada: Mayor de CUARENTA MILÍMETROS (40 mm), superficie mayor de TRESCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (300 mm<sup>2</sup>).

Grado Común: Superficie mayor de MIL DOSCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (1.200 mm<sup>2</sup>).

Grado Económico: Superficie mayor de DOS MIL MILÍMETROS CUADRADOS (2.000 mm<sup>2</sup>).

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

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

En los grados Elegido o Cat I, Común y Económico no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individualmente o en conjunto, no excedan de VEINTE MILÍMETROS CUADRADOS (20 mm<sup>2</sup>).

Granizo: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Las unidades que tengan más de UNA (1) pequeña lesión.

Grado Elegido o Cat I: las unidades que tengan más de TRES (3) pequeñas lesiones.

Grado Común: Con una superficie afectada (individual o agregada), mayor de CUATROCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (400 mm<sup>2</sup>).

Grado Económico: Con una superficie afectada (individual o agregada), mayor de SEISCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (600 mm<sup>2</sup>).

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

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

(323, 3), y podredumbre (323, 4).

## **OLIVO**

Grado de selección para la exportación y mercado interno:

A) Elegido o Cat I

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias.

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15 %) en peso de olivas que no estén bien formadas y/o que no sean de tamaño uniforme y/o con manchas.

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

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

La tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas será, como máximo, del MEDIO POR CIENTO (1/2 %) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5 %) por envase individualmente considerado.

## **PALTA**

CUATRO (4) grados de selección regirán para palta: 'Superior o Extra', 'Elegido o Cat I', 'Común o Cat III' y 'Económico o Cat IV'. Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares del país de destino.

A) Superior o Extra

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de paltas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los DOSCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (200 mm<sup>2</sup>) pero que no sobrepasen los TRESCIENTOS CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (350 mm<sup>2</sup>).

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) de paltas con lesiones de distinto origen y/o con heridas

cicatrizadas y/o con enfermedades. El total o cualquiera de los defectos permitidos no deberá afectar la conservación de la fruta.

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

#### B) Elegido o Cat I

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15 %) de paltas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los TRESCIENTOS CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (350 mm<sup>2</sup>) pero que no sobrepasen los CUATROCIENTOS CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (450 mm<sup>2</sup>).

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) de paltas con lesiones de distinto origen y/o heridas cicatrizadas y/o con enfermedades.

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

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

#### C) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30 %) de paltas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los CUATROCIENTOS CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (450 mm<sup>2</sup>) pero que no excedan los SEISCIENTOS CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (650 mm<sup>2</sup>).

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de paltas con lesiones de distinto origen y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucadas.

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

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

D) Económico o Cat IV

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CINCUENTA POR CIENTO (50 %) de frutas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto los SEISCIENTOS CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (650 mm<sup>2</sup>), pero que no sobrepasen los OCHOCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (800 mm<sup>2</sup>).

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de paltas con lesiones de distinto origen y/o con heridas cicatrizadas y/o con enfermedades y/o machucamientos.

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

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

En los grados A) y B), la tolerancia para frutas con principio de podredumbre o putrefactas, será como máximo, del MEDIO POR CIENTO (1/2 %) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5 %) de frutas por envase individualmente considerado.

Para los grados C) y D), no se permitirán más del DOS POR CIENTO (2 %) de frutas con principio de podredumbre o putrefactas.

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

Manchas: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Superficie mayor de DOSCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (200 mm<sup>2</sup>).

Grado Elegido o Cat I: Superficie mayor de TRESCIENTOS CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (350 mm<sup>2</sup>).

Grado Común: Superficie mayor de CUATROCIENTOS CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (450 mm<sup>2</sup>).

Grado Económico: Superficie mayor de SEISCIENTOS CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (650 mm<sup>2</sup>).

## **PERA**

CINCO (5) grados de selección regirán para pera: 'Superior o Extra', 'Elegido o Cat I', 'Comercial o Cat II', 'Común o Cat III' y 'Económico o Cat IV'. Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino.

### **A) Superior o Extra**

En este grado, se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de peras que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de una superficie de SETENTA Y CINCO MILÍMETROS CUADRADOS (75 mm<sup>2</sup>), o una mancha alargada de DIEZ MILÍMETROS (10 mm), no acumulándose ésta dentro de la superficie pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior, y/o con lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos u otras causas (bicho de cesto, etc.) y/o machucamientos. En cuanto a forma se exigirá la característica de la variedad.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) de peras que presenten alteraciones internas y/o Bitter-pit (es defecto toda unidad afectada de Bitter-pit) y/o heridas y/o carencia de pedúnculo y/o lesiones producidas por granizo que excedan la tolerancia permitida (es defecto en granizo las unidades con más de UNA (1) pequeña lesión no mayor de CINCO MILÍMETROS (5 mm) de diámetro ligeramente deprimida y cicatrizada).

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

### **B) Elegido o Cat I**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15 %) de peras que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de una superficie de CIENTO CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>) o UNA (1) mancha alargada de VEINTE MILÍMETROS (20 mm) no acumulándose ésta dentro de la de superficie, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior, y/o con lesiones

leves que afecten la pulpa, producidas por insectos u otras causas (bicho de cesto, etc.) y/o machucamientos. En cuanto a la forma, se permitirán pequeñas deformaciones que no la aparten de la característica de la variedad.

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

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

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

#### C) Comercial o Cat II

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15 %) de peras que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de una superficie de TRESCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (300 mm<sup>2</sup>) o con UNA (1) mancha alargada de CUARENTA MILÍMETROS (40 mm), no acumulándose ésta dentro de la de superficie pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior y/o lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos u otras causas (bicho de cesto, etc.) y/o machucamientos. En cuanto a forma se admitirá una mayor tolerancia que para el grado Elegido o Cat I.

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

c) Hasta un máximo del OCHO POR CIENTO (8 %) de peras que presenten alteraciones internas y/o Bitter-pit (es defecto las unidades con más de DOS (2) lesiones de Bitter-pit).

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

unidades.

#### D) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30 %) de peras que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de una superficie de OCHOCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (800 mm<sup>2</sup>) y/o lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos u otras causas (bicho de cesto, etc.) y/o machucamientos.

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

b) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15 %) de peras que presenten alteraciones producidas por heridas y/o carencia de pedúnculo, y/o lesiones producidas por granizo que excedan de la tolerancia admitida (es defecto en granizo una superficie afectada, individual o agregada, mayor de CIENTO CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>).

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de peras que presenten alteraciones internas y/o Bitter-pit (es defecto las unidades con más de TRES (3) lesiones de Bitter-pit).

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

#### E) Económico o Cat IV

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30 %) de peras que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o con manchas que excedan de una superficie de OCHOCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (800 mm<sup>2</sup>) y/o con lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos u otras causas (bicho de cesto, etc.) y/o machucamientos. En cuanto a forma se admitirá una mayor tolerancia que para el grado comercial.

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de peras que presenten alteraciones producidas por heridas y/o carencia de pedúnculo y/o lesiones producidas por granizo, que excedan de la tolerancia permitida (es

defecto en granizo una superficie afectada, individual o agregada mayor de CUATROCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (400 mm<sup>2</sup>).

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de peras que presenten alteraciones internas y/o Bitter-pit (es defecto las unidades con más de TRES (3) lesiones de Bitter-pit).

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

Manchas: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Alargada: Mayor de DIEZ MILÍMETROS (10 mm) superficie mayor de SETENTA Y CINCO MILÍMETROS CUADRADOS (75 mm<sup>2</sup>).

Grado Elegido o Cat I: Alargada: Mayor de VEINTE MILÍMETROS (20 mm) superficie mayor de CIENTO CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>).

Grado comercial: Alargada: Mayor de CUARENTA MILÍMETROS (40 mm) superficie mayor de TRESCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (300 mm<sup>2</sup>).

Grado Común: Superficie mayor de OCHOCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (800 mm<sup>2</sup>).

Grado Económico: Superficie mayor de OCHOCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (800 mm<sup>2</sup>).

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

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

Bitter-pit: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra y grado Elegido o Cat I: Toda unidad afectada.

Grado Comercial o Cat II: Las unidades con más de DOS (2) lesiones.

Grado Común y Grado Económico: Las unidades con más de TRES (3) lesiones.

Granizo: Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Las unidades que tengan más de UNA (1) pequeña lesión.

Grado Elegido o Cat I: Las unidades que tengan más de TRES (3) pequeñas lesiones.

Grado Comercial: Las unidades que tengan más de CINCO (5) pequeñas lesiones.

Grado Común: Con una superficie afectada (individual o agregada) mayor de CIENTO CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (150 mm<sup>2</sup>).

Grado Económico: Con una superficie (individual o agregada) mayor de CUATROCIENTOS MILÍMETROS CUADRADOS (400 mm<sup>2</sup>).

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

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

## **SANDÍA**

Las sandías serán clasificadas en cuanto a tamaño en la siguiente forma:

Chicas: Hasta SEIS KILOGRAMOS (6 kg).

Medianas: De SEIS KILOGRAMOS (6 kg) a DOCE KILOGRAMOS (12 kg).

Grandes: Más de DOCE KILOGRAMOS (12 kg).

TRES (3) grados de selección regirán para sandías: 'Superior o Extra', 'Elegido o Cat I' y 'Común o Cat III'. Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino.

### **A) Superior o Extra**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de sandías que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del DIEZ POR CIENTO (10 %) de la superficie total de las mismas. No se considera mancha la que resulta del apoyo de la fruta en el suelo.

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

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

#### B) Elegido o Cat I

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de sandías que no estén bien formadas y/o con muchas que excedan individualmente o en su conjunto del QUINCE POR CIENTO (15 %) de la superficie total de las mismas. No se considera mancha la que resulta del apoyo de la fruta en el suelo.

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

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

#### C) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del CUARENTA POR CIENTO (40 %) de sandías que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas que excedan individualmente o en su conjunto del VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) de la superficie total de las mismas. No se considera mancha la que resulta del apoyo de la fruta en el suelo.

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder del CUARENTA POR CIENTO (40 %) de unidades, en conjunto.

En los grados A) y B), la tolerancia para fruta con principio de podredumbre o putrefactas, será como máximo del MEDIO POR CIENTO (1/2 %) de unidades como promedio, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5 %) por envase individualmente considerado. En el grado C) no se permitirá más del DOS POR CIENTO (2 %)

de frutas con principio de podredumbre o putrefactas.

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

## **UVA DE MESA**

CUATRO (4) grados de selección regirán para la uva de mesa: 'Superior o Extra', 'Elegido o Cat I', 'Común o Cat III' y 'Económico o Cat IV'. Los grados que podrán ser destinados a la exportación dependerán de los estándares de calidad establecidos por el país de destino.

### **A) Superior o Extra**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta el DIEZ POR CIENTO (10 %) en peso de racimos que presenten como máximo el DIEZ POR CIENTO (10 %) de granos por racimo con desuniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de la superficie admitida pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) en peso de racimos que presenten como máximo el CINCO POR CIENTO (5 %) de granos por racimo con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior y/o faltos de turgencia.

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

Las tolerancias admitidas en a) y b) no podrán exceder en conjunto del DIEZ POR CIENTO (10 %) en peso de racimos, que presenten un mayor número de granos afectados, del que acuerdan los respectivos por cientos, en cada uno de dichos grupos de defectos.

Además, se tolerará hasta el CINCO POR CIENTO (5 %) en peso de racimos cortados y/o con raquis seco y/o con lesiones de granizo.

### **B) Elegido o Cat I**

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Hasta el VEINTE POR CIENTO (20 %) en peso de racimos que presenten como máximo el VEINTE POR CIENTO (20 %) de granos por racimo con desuniformidad de tamaño y/o con manchas que excedan de la superficie admitida, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

b) Hasta el DIEZ POR CIENTO (10 %) en peso de racimos que presenten como máximo el DIEZ POR CIENTO (10 %) de granos por racimo con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior y/o faltos de turgencia.

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

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

Además se tolerará hasta el DIEZ POR CIENTO (10 %) en peso de racimos cortados y/o con raquis seco y/o con lesiones de granizo.

### C) Común o Cat III

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de granos por racimo con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o falta de turgencia y/o con lesiones producidas por granizo que excedan lo admitido, pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior.

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

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

Además, se tolerará hasta el VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) en peso de racimos cortados y/o con raquis

seco y/o con lesiones de granizo y/o con enfermedades.

D) Económico o Cat VI

En este grado se admitirán las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del CUARENTA POR CIENTO (40 %) de granos por racimo con manchas que excedan de la superficie admitida.

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de granos por racimo con lesiones de distinto origen y/o falta de color y/o con enfermedades y/o con heridas cicatrizadas y/o falta de turgencia y/o con lesiones producidas por granizo que excedan de lo admitido.

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

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

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

Manchas. Se considera defecto en el:

Grado Superior o Extra: Toda unidad afectada.

Grado Elegido o Cat I: Alargada: Mayor de CINCO MILÍMETROS (5 mm) superficie mayor de CINCO MILÍMETROS CUADRADOS (5 mm<sup>2</sup>).

Grado común: Superficie mayor de QUINCE MILÍMETROS CUADRADOS (15 mm<sup>2</sup>).

Grado económico: Superficie mayor de CUARENTA MILÍMETROS CUADRADOS (40 mm<sup>2</sup>).

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

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

En los grados Elegido o Cat I, común y económico, no se considerarán manchas aquellas cuya superficie, individualmente o en conjunto, no excedan de UN MILÍMETRO CUADRADO (1 mm<sup>2</sup>).

Granizo:

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

Aclaraciones de términos

De calidad

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

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

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

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

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

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

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

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

(9) Cáliz adherido: Significa que la fruta cosechada separándola de la planta en forma tal que conserva los sépalos

del cáliz y el pedúnculo cortado ras del mismo.

(10) Color: Se refiere a la coloración típica que adquiere la fruta de una determinada variedad, cuando ha alcanzado su madurez apropiada o madurez comercial y se refiere tanto al color fundamental o de fondo, como el superpuesto que presentan los frutos de algunas especies.

(11) Firme: Significa que la fruta no es blanda, marchita, fofa o flácida.

(12) Color típico de la variedad: Remitirse a los términos de la aclaración del punto (10).

(13) Plenamente desarrollada: Significa que la fruta ha adquirido el desarrollo máximo para la variedad, en la zona de su producción, cuando la misma ha alcanzado la madurez apropiada.

(14) Racimos enteros: Se trata de racimos a los cuales no se les ha efectuado supresiones importantes que impliquen cortes de las ramificaciones principales del raquis, ni se les ha eliminado granos en cantidad excesiva.

(15) Granos turgentes: Se entiende que un racimo tiene granos turgentes, cuando éstos no presentan signo alguno de marchitamiento, fraccidez o arrugamientos de la piel.

(16) Granos de tamaño uniforme: Significa que los racimos contenidos en un mismo envase presentan granos de tamaño uniforme.

(17) Corona: Conjunto de brácteas foliáceas, de tamaño variable según la variedad que nacen de la parte Superior o Extra del fruto del ananá.

(18) Hijuelos o brotes (en ananás): Son las ramificaciones que se presentan adosadas a la base del fruto.

(19) Bráctea: Hoja modificada que protege el fruto.

(20) Régimen o cacho (En banana): Conjunto de frutos de un racimo o inflorescencia del banano.

(21) Mano de penca (En banana): Grupo de frutas unidas a un mismo pedúnculo sobre el eje de la inflorescencia.

(22) Dedos (En banana): Cada uno de los frutos que componen una mano.

(23) Maduradas (En bananas): Sometidas al proceso de maduración o climatización luego de ser cosechadas.

De defectos

(1) Manchas: Son las alteraciones en la coloración normal de la piel (epicarpio) de la fruta, debidas a causas o agentes diversos. Pueden ser: Alargadas cuando la longitud supera ampliamente el ancho; de superficie cuando la

longitud y el ancho son más o menos similares. No serán consideradas como manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades de cáliz y pedúnculo, siempre que no excedan de su límite.

(2) Lesiones de distinto origen: Se aplica a los daños que se presentan en la fruta, sean éstos de origen mecánico o bien producidos por insectos (bicho de cesto, eulia, carpocapsa, etc.), enfermedades, granizo y otros agentes.

(3) Enfermedades: significa que la fruta no debe presentar enfermedades o afecciones de origen parasitario, infeccioso o fisiogénico.

(4) Podredumbre: Es la fruta que se encuentra en estado de descomposición parcial o total.

(5) Heridas: Son lastimaduras sin cicatrizar de origen mecánico, que al par de interesar la piel (epicarpio), afectan la pulpa (mesocarpio).

(6) Lesiones producidas por insectos u otras causas: Tal como se aclara en el punto (2), se trata de daños que se observan sobre la fruta, sean éstos de origen físico mecánico o bien producido por insectos (bicho de cesto, eulia, carpocapsa, etc.), enfermedades, granizo u otros agentes.

(7) Machucamientos: Refiérese a los daños que se producen en la fruta bajo la forma de depresiones más o menos pronunciadas, debidas a deficiencias en el embalaje, o bien, por el inadecuado trato que han sufrido los envases en los distintos manipuleos, o bien, como consecuencia del tratamiento durante la cosecha, transporte, selección y empaque.

(8) Alteraciones internas: Se refiere a las afecciones de distinto origen que se producen en la fruta, tales como corazón mohoso, corazón acuoso, escaldaduras, decaimiento interno, congelamiento, etcétera.

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

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

(11) Raquis Seco: Se refiere a los racimos que ofrecen alteraciones en el color normal del raquis o signo evidente

de marchitamiento, como consecuencia de factores de distinto origen.

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

De descarte

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

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

(3) Fruta empacada: Se considera con esta denominación a las frutas limpias, tratadas o no con aditivos, clasificadas según grados de selección y tamaños, empacadas de acuerdo con el sistema de empaque americano en número igual de unidades por camadas alternadas, e identificadas para su posterior expedición y comercialización.

(4) Fruta envasada a granel: Se considera con esta denominación a las frutas limpias, tratadas o no con aditivos, clasificadas según grados de selección y tamaños, empacadas e identificadas, pero que se colocan en los envases, sin presentar el sistema de empaque americano (en camadas alternadas con igual número de unidades).

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

(6) Fruta del suelo: Se refiere a la fruta que se desprendió naturalmente de la planta y cae al suelo, lo cual le produce deficiencias o alteraciones tales que invalidan su calidad. Tales deficiencias pueden resumirse entre otras:

Machucamiento, podredumbre incipiente o avanzada, pedúnculo seco y quebradizo, falta de turgencia, lesiones producidas por hierbas, pájaros u otros agentes y presencia de tierra adherida.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional  
AÑO DE LA RECONSTRUCCIÓN DE LA NACIÓN ARGENTINA

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Anexo**

**Número:**

**Referencia:** EX-2025-13793482- -APN-DGDAGYP#MEC\_ANEXO I

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 64 pagina/s.