

## ANEXO II

### DE LA CALIDAD DE LA FRUTA CÍTRICA

Las frutas cítricas deberán ser sometidas, previo a su empaque, al tratamiento húmedo. Queda exceptuada de la obligatoriedad de aplicar dicho proceso la especie mandarina, que por su constitución no lo tolera, sin que ello afecte su calidad ni conservación posterior, pudiendo, en su lugar, aplicarse el denominado método seco.

### LIMÓN

Materiales: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta: La fruta que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: Estar libre de enfermedades (9); libre de cochinillas (14), y podredumbre (10).

Cuatro grados de selección regirán para los limones: 'superior o extra'; '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 — SUPERIOR o Extra

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de limones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) de limones que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios, y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del DOS Y MEDIO POR CIENTO (2 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan una escasa presencia de cochinillas (14). De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior CINCO POR CIENTO (5 %).

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) de limones blandos, y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del CINCO POR CIENTO (5 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7 y 1/2 %).

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**

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15 %) de limones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color típico exigido.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de limones que presenten manchas o alteraciones de la corteza causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se excedan del CINCO POR CIENTO (5 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan un leve ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7 y 1/2 %).

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de limones blandos, y/o que presenten manchas o alteraciones de la corteza causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior del DIEZ POR CIENTO (10 %).

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

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de limones que no estén bien formados y/o difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color típico exigido.

b) Hasta un máximo de QUINCE POR CIENTO (15 %) de limones que presenten manchas o alteraciones de la corteza causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se excedan del SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan del ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior DOCE Y MEDIO POR CIENTO (12 1/2 %).

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de limones blandos, y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que no excedan del DIEZ POR CIENTO (10 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior QUINCE POR CIENTO (15 %).

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

D — COMÚN O Cat III

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30 %) de limones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de limones que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se excedan del DOCE Y MEDIO POR CIENTO (12 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan un serio ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del DIECISIETE Y MEDIO POR CIENTO (17 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta.

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de limones blandos, y/o que presenten manchas o alteraciones causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del QUINCE POR CIENTO (15 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del VEINTE POR CIENTO (20 %) de la superficie total de la fruta.

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

a) Las tolerancias de frutas con presencia de podredumbre y/o moho y/o con menos del QUINCE POR CIENTO (15 %) de jugo en partidas destinadas a la exportación serán como máximo del UNO POR CIENTO (1 %) como promedio del total contenido en los envases inspeccionados, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

b) En la comercialización interna, las tolerancias de frutas con presencia de podredumbre y/o moho en partidas que se hallaran en tránsito desde las zonas de producción a los mercados de concentración mayoristas ubicados fuera de la jurisdicción de las mismas o que se encuentren en dichos mercados de destino, serán como máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) como promedio del total contenido en los envases inspeccionados pero en ningún caso más del NUEVE POR CIENTO (9 %) por envase individualmente considerado.

Las tolerancias de frutas con un tenor de jugo menor del QUINCE POR CIENTO (15 %) serán como máximo del UNO POR CIENTO (1 %) y CINCO POR CIENTO (5 %) respectivamente.

### **MANDARINA**

La fruta que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: estar libre de enfermedades (9); libre de cochinillas (14) y podredumbre (10).

Cuatro grados de selección regirán para las mandarinas: 'superior o extra'; '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 — SUPERIOR o Extra

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) de mandarinas que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios, y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del DOS Y MEDIO POR CIENTO (2 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan una escasa preferencia de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior CINCO POR CIENTO (5 %).

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) de mandarinas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del CINCO POR CIENTO (5 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7 1/2 %).

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

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15 %) de mandarinas, que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo de DIEZ POR CIENTO (10 %) de mandarinas que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios, y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del CINCO POR CIENTO (5 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan un leve ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7 y 1/2 %).

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de mandarinas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se



excedan del SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior DIEZ POR CIENTO (10 %).

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

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de mandarinas, que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color típico exigido.

b) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15 %) de mandarinas que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios, y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan el ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior DOCE Y MEDIO POR CIENTO (12 y 1/2 %).

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de mandarinas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que no excedan del DIEZ POR CIENTO (10 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior QUINCE POR CIENTO (15 %).

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

#### D — COMÚN O Cat III

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30 %) de mandarinas, que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de mandarinas que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios, y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del DOCE Y MEDIO POR CIENTO (12 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o excedan un serio ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del DIECISIETE Y MEDIO POR CIENTO (17 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta.

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de mandarinas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del QUINCE POR CIENTO (15 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del VEINTE POR CIENTO (20 %) de la superficie total de la fruta.

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

a) Las tolerancias de frutas con presencia de podredumbre y/o moho y/o con menos del QUINCE POR CIENTO (15 %) de jugo en partidas destinadas a la exportación serán como máximo del UNO POR CIENTO (1 %) como promedio del total contenido en los envases inspeccionados, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

b) En la comercialización interna, las tolerancias de frutas con presencia de podredumbre y/o moho en partidas que se hallaran en tránsito desde las zonas de producción a los mercados de concentración mayoristas ubicados fuera de la jurisdicción de las mismas o que se encuentren en dichos mercados de destino, serán como máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) como promedio del total contenido en los

envases inspeccionados pero en ningún caso más del NUEVE POR CIENTO (9 %) por envase individualmente considerado.

Las tolerancias de frutas con un tenor de jugo menor del QUINCE POR CIENTO (15 %) serán como máximo del UNO POR CIENTO (1 %) y CINCO POR CIENTO (5 %) respectivamente.

## **NARANJA**

La fruta que se empaque debe reunir las siguientes condiciones: estar bien libre de enfermedades (9), libre de cochinillas (14) y podredumbre (10).

Cuatro grados de selección regirán para las naranjas: 'superior o extra'; '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 — SUPERIOR o Extra

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

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

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) de naranjas que presenten manchas o alteraciones de la piel, causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor de pedúnculo, que se excedan del DOS Y MEDIO POR CIENTO (2 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma y/o excedan de escasa presencia de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto de la admitida en el grado inmediato inferior CINCO POR CIENTO (5 %).

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) de naranjas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la corteza causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del CINCO POR CIENTO (5 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7 y 1/2 %).

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**

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15 %) de naranjas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de naranjas que presenten manchas o alteraciones de la piel, causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que excedan del CINCO POR CIENTO (5 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma y/o excedan un leve ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto de la admitida en el grado inmediato inferior SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7 y 1/2 %).

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de naranjas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior DIEZ POR CIENTO (10 %).

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

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de naranjas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15 %) de naranjas que presenten manchas o alteraciones de la piel, causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma y/o que excedan el ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto de la admitida en el grado inmediato inferior DOCE Y MEDIO POR CIENTO (12 y 1/2 %).

c) Hasta un máximo de VEINTE POR CIENTO (20 %) de naranjas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del DIEZ POR CIENTO (10 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior QUINCE POR CIENTO (15 %).

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

D— COMÚN O Cat III

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

- a) Hasta un máximo del TREINTA POR CIENTO (30 %) de naranjas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.
- b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de naranjas que presenten manchas o alteraciones de la piel, causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del DOCE Y MEDIO POR CIENTO (12 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma y/o excedan un serio ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del DIECISIETE Y MEDIO POR CIENTO (17 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta.

- c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de naranjas blandas y/o presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del QUINCE POR CIENTO (15 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del VEINTE POR CIENTO (20 %) de la superficie total de la fruta.



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

Las tolerancias de frutas con presencia de podredumbre y/o moho y/o con menos del QUINCE POR CIENTO (15 %) de jugo en partidas destinadas a la exportación serán como máximo del UNO POR CIENTO (1 %) como promedio del total contenido en los envases inspeccionados, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

En la comercialización interna, las tolerancias de frutas con presencia de podredumbre y/o moho en partidas que se hallaran en tránsito desde las zonas de producción a los mercados de concentración mayoristas ubicados fuera de la jurisdicción de las mismas o que se encuentren en dichos mercados de destino, serán como máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) como promedio del total contenido en los envases inspeccionados pero en ningún caso más del NUEVE POR CIENTO (9 %) por envase individualmente considerado.

Las tolerancias de frutas con un tenor de jugo menor del QUINCE POR CIENTO (15 %) serán como máximo del UNO POR CIENTO (1 %) y CINCO POR CIENTO (5 %) respectivamente.

## **POMELO**

La fruta que se empaque debe estar libre de enfermedades (9), libre de cochinillas (14) y podredumbre (10).

Cuatro grados de selección regirán para los pomelos: 'superior o extra'; '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 — SUPERIOR o Extra

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de pomelos que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado y o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) de pomelos que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del DOS Y MEDIO POR CIENTO (2 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta y que no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan una escasa presencia de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior CINCO POR CIENTO (5 %).

c) Hasta un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) de pomelos blandos y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado, y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del CINCO POR CIENTO (5 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7 y 1/2 %).

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

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias

a) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15 %) de pomelos que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de pomelos que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del CINCO POR CIENTO (5 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y o que excedan un leve ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7 y 1/2 %).

c) Hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10 %) de pomelos blandos y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado, y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se

excedan del SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior DIEZ CIENTO (10 %).

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

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de pomelos que no estén formados y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del QUINCE POR CIENTO (15 %) de pomelos que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, y que excedan del SIETE Y MEDIO POR CIENTO (7 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan un ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior DOCE Y MEDIO POR CIENTO (12 y 1/2 %).

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de pomelos blandos y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado, y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que no excedan del DIEZ POR CIENTO (10 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior QUINCE POR CIENTO (15 %).

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

#### D — COMÚN O Cat III

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del treinta por ciento (30 %) de pomelos que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de pomelos que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del DOCE Y MEDIO POR CIENTO (12 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta y que no afecten la conservación de la misma, y/o con fuerte ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del DIECISIETE Y MEDIO POR CIENTO (17 y 1/2 %) de la superficie total de la fruta.

c) Hasta un máximo del VEINTE POR CIENTO (20 %) de pomelos blandos y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado, y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del QUINCE POR CIENTO (15 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del VEINTE POR CIENTO (20 %) de la superficie total de la fruta.

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

Las tolerancias de frutas con presencia de podredumbre y/o moho y/o con menos del QUINCE POR CIENTO (15 %) de jugo en partidas destinadas a la exportación serán como máximo del UNO POR CIENTO (1 %) como promedio del total contenido en los envases inspeccionados, pero en ningún caso más del CINCO POR CIENTO (5%) por envase individualmente considerado.

En la comercialización interna, las tolerancias de frutas con presencia de podredumbre y/o moho en partidas que se hallaran en tránsito desde las zonas de producción a los mercados de concentración mayoristas ubicados fuera de la jurisdicción de las mismas o que se encuentren en dichos mercados de destino, serán como máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) como promedio del total contenido en los envases

inspeccionados pero en ningún caso más del NUEVE POR CIENTO (9 %) por envase individualmente considerado.

Las tolerancias de frutas con un tenor de jugo menor del QUINCE POR CIENTO (15 %) serán como máximo del UNO POR CIENTO (1 %) y CINCO POR CIENTO (5 %) respectivamente.

**Porcentaje de jugo:** Se extraerá con exprimidor manual el jugo de no menos de VEINTE (20) mitades de la fruta en estudio. Se procede luego al colado del jugo utilizando un colador redondo de DIEZ CENTÍMETROS (10 cm) a DOCE CENTÍMETROS (12 cm) de diámetro, de malla metálica de aproximadamente UN MILIMETRO (1) de separación entre alambres.

Se mide el jugo resultante en un vaso graduado y se obtiene el dato en centímetros cúbicos.

El porcentaje de jugo se establece multiplicando por CIEN (100) los centímetros cúbicos de jugo y dividiendo ese producto por el peso total de las frutas de la muestra.

Ejemplo:

Centímetros cúbicos de jugo de muestra: 93 cm.

Peso total de las DIEZ (10) frutas de la muestra: 2080 gr.

$$\frac{930 \times 100}{2.080} = 44,71 \%$$

2.080

**Sólidos solubles-totales:** El jugo obtenido se mezcla bien, se vierte en una probeta de CIEN CENTÍMETROS CÚBICOS ( $100 \text{ cm}^3$ ) y se introduce el sacarímetro (densímetro especial para soluciones azucaradas) dándole un pequeño movimiento de rotación para que al detenerse permanezca en el centro de la probeta y no tenga contacto con las paredes de la misma.

Al introducir el sacarímetro se derrama un poco de jugo que siempre es conveniente, por otra parte, para eliminar la espuma.

Las lecturas se deben hacer siempre manteniendo el ojo al nivel de la superficie plana del líquido y no en la parte superior del menisco que se forma alrededor del cuello del instrumento.

Por último, la lectura debe corregirse de acuerdo a la temperatura del jugo.

A los efectos respectivos se registra la temperatura mediante el termómetro adjunto al densímetro o colocando un termómetro graduado para grados centígrados hasta que la columna mercurial permanezca estacionaria.

Si la temperatura es de VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS ( $20^\circ \text{ c}$ ) y es la que lleva el densímetro, no se corrige, se registra la marca observada. Pero si se registran temperaturas menores, es necesario rebajar CERO COMO CERO CINCO (0,05) por cada grado menor de VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS ( $20^\circ \text{ c}$ ), y si se registran temperaturas mayores de VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS ( $20^\circ \text{ c}$ ) se debe aumentar CERO COMO CERO CINCO (0,05) por cada grado mayor de esa temperatura.



Se agrega tabla para la corrección de las lecturas en sacarímetros graduados a VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS (20° c).

Temperatura	Se rebaja en	Temperatura	Se aumenta en
19 °C	0,05	21 °C	0,05
18 °C	0,10	22 °C	0,10
17 °C	0,15	23 °C	0,15
16 °C	0,20	24 °C	0,20
15 °C	0,25	25 °C	0,25
14 °C	0,30	26 °C	0,30
13 °C	0,35	27 °C	0,35
12 °C	0,40	28 °C	0,40

Ejemplo:

Lectura densímetro                      8,70° Brix

Temperatura registrada

17 ° C

Corrección sobre tabla                      —0,15

Sólidos solubles                              8,55

Para obtener datos más precisos es conveniente trabajar con temperaturas cercanas a VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS (20° c).

**Acidez:** Se miden DIEZ CENTÍMETROS CÚBICOS (10 c.c.) de jugo con una pipeta, teniendo cuidado de efectuar correctamente el enrase, los que se colocan en un Erlenmeyer de DOSCIENTOS CINCUENTA CENTÍMETROS CÚBICOS (250 c.c.) de capacidad y se agrega agua destilada, más o menos unos CIEN CENTÍMETROS CÚBICOS (100 c.c.) y unas gotas de solución alcohólica de fenolftaleína al UNO POR CIENTO (1 %) como indicador.

Se llena la bureta con solución de hidróxido de sodio normal décimo hasta que el líquido queda frente al CERO (0): se titula el jugo dejando caer lentamente la solución sobre el Erlenmeyer que contiene el mismo y agitando permanentemente hasta la aparición de un color rosado persistente.

Se leen los centímetros cúbicos de hidróxido de sodio normal décimo gastados que multiplicados por el factor 0,064 nos da la acidez expresada en ácido cítrico anhidro que hay en DIEZ CENTÍMETROS CÚBICOS (10 cc) de jugo:

Ejemplo:

c.c. de NaOH N gastados 12,8

10

12,8 x 0,064 = 0,81 de acidez

**Relación sólidos solubles-acidez:** Para establecer esta relación se dividen los sólidos totales hallados por la acidez determinada:

Ejemplo:

Sólidos solubles .....	8,55
Acidez.....	0,81
Relación SS-A.....	10,55

La relación 1: DIEZ CON CINCUENTA Y CINCO (10,55) indicaría que por cada parte de ácido corresponden DIEZ CON CINCUENTA Y CINCO (10,55) de sólidos solubles.



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 II

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 28 pagina/s.