

**DE LA CALIDAD DE FRUTAS DESECADAS**

Frutas desecadas: Entiéndase por “fruta desecada” la proveniente de fruta fresca, sana, limpia, de madurez apropiada, entera o fraccionada, con o sin epicarpio, con o sin carozo o semilla, que ha sufrido un proceso natural (secado al sol) para eliminar parcialmente su agua de constitución, en tal medida que no supere los porcentajes de humedad establecidos en la presente reglamentación.

Frutas deshidratadas: Entiéndase por “fruta deshidratada” la proveniente de fruta fresca fresca, sana, limpia, de madurez apropiada, entera o fraccionada, con o sin epicarpio, con o sin carozo o semilla que ha sufrido un proceso artificial (secado en horno, liofilización etcétera) para eliminar parcialmente su agua de constitución, en tal medida que no supere los porcentajes de humedad establecidos en la presente reglamentación.

La fruta desecada en el momento del empaque, no deberá tener una humedad superior al VEINTICINCO POR CIENTO (25%), excepto para ciruela 'tierna' y 'tipo francés' en que se admitirá hasta un VEINTISIETE POR CIENTO (27%).

Cuando la fruta desecada se empaque en envases herméticos, se permitirá que la humedad llegue hasta TREINTA Y CINCO PORCIENTO (35%), debiendo figurar en el rotulado, en caracteres no inferiores a CINCO MILIMETROS (5 mm) de altura para envases menores y de DIEZ MILIMETROS (10 mm) para envases mayores de DOS KILOGRAMOS (2 kg), la expresión 'humedad' del VEINTICINCO (25) a TREINTA PORCIENTO (30%)' o 'humedad del "TREINTA (30) al TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%)', según corresponda.

En casos de divergencias, la determinación de la humedad se hará aplicando el método de arrastre del agua, por medio del xilol, toluol u otro solvente apropiado (método de 'Dean Stark'), u otros métodos apropiados que la técnica aconseja y sean autorizados por la Dirección General de Producción y Fomento Agrícola (Dirección de Frutas y Hortalizas).

**CEREZA**

#### TIPOS:

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

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

#### ELECCIÓN:

Tres grados de selección regirán para las cerezas desecadas: '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: Serán las cerezas desecadas sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniforme. Se admitirá, como máximo, el SEIS POR CIENTO (6%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.
- b) Elegido o cat I: Serán las cerezas desecadas sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniforme. Se aceptará en cada cereza, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de QUINCE MILIMETROS CUADRADOS (15 mm<sup>2</sup>). Se admitirá como máximo, el DIEZ POR CIENTO (10%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.
- c) Común o cat III: Serán las cerezas desecadas sanas y limpias, no teniéndose exigencias en cuanto a pedúnculo, tamaño y color. Se aceptará en cada cereza, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá, como máximo, el QUINCE POR CIENTO (15%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

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

## **CIRUELA**

### **TIPOS:**

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

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

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

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

### **SELECCIÓN:**

Tres grados de selección regirán para las ciruelas desecadas: '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: Serán las ciruelas desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes, debiendo contener como mínimo el SESENTA POR CIENTO (60%) en peso de pulpa sobre el total de la fruta. Se admitirá, como máximo, el SEIS POR CIENTO (6%) de unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido o Cat I: Serán las ciruelas desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniforme, debiendo contener como mínimo el CINCUENTA POR CIENTO (50%) en peso de pulpa sobre el total de la fruta. Se aceptará en cada ciruela, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de VEINTICINCO MILIMETROS CUADRADOS (25 mm<sup>2</sup>). Se admitirá como máximo, el DIEZ POR CIENTO (10%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

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

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

#### **TAMAÑO:**

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

#### **DAMASCO**

##### **TIPOS:**

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

a) Damascos con carozo: Se designan con este nombre los damascos desecados enteros. Deberá consignarse en el rotulado 'con carozo'.

b) Damascos sin carozo: Se designan con este nombre los damascos desecados enteros, a los cuales se les ha eliminado el carozo. Deberá consignarse en el rotulado 'enteros sin carozo'.

c) Damasco en mitades: Se designan con este nombre los damascos desecados sin carozo, partidos por la mitad. Deberá consignarse en el rotulado 'mitades'.

#### SELECCIÓN:

Tres grados de selección regirán para los damascos desecados: '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: Serán los damascos desecados sanos, limpios, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniforme. Se admitirá, como máximo, el SEIS POR CIENTO (6%) de las unidades contenidas en el envase, que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido o cat I: Serán los damascos desecados sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniforme. Se aceptará en cada damasco, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de VEINTICINCO MILIMETROS CUADRADOS (25 mm<sup>2</sup>). Se admitirá, como máximo, el DIEZ POR CIENTO (10%) de las unidades contenidas en el envase, que no reúnan las condiciones exigidas. Para los damascos 'mitades' se permitirá además, hasta un DIEZ POR CIENTO (10%) de unidades comúnmente denominadas 'enrolladas'.

c) Común o Cat III: Serán los damascos desecados sanos, limpios, no teniéndose exigencias en cuanto a tamaño, color y 'enrollados'. Se aceptará en cada damasco, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá, como máximo, el QUINCE POR CIENTO (15%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Únicamente para el tipo 'mitades' se admitirán, además de las tolerancias establecidas para cada grado de selección, los siguientes porcentajes de trozos de damascos, siempre que constituyan no menos del SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de cada unidad:

Superior o Extra	5 %
Elegido o Cat I	10 %
Común o Cat II	30 %

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

#### **TAMAÑO:**

En el rotulado se indicará: 'Grandes', 'medianos' o 'chicos', según la medida de la fruta, de acuerdo con la siguiente escala:

Chicos	de 15 hasta 25 mm.
Medianos	más de 25 hasta 35 mm.
Grandes	más de 35 mm.

Exceptúase de este requisito al grado común, en que se consignará 'sin clasificar por tamaño', cuando no se realice dicha operación.

#### **DURAZNOS**

##### **TIPOS:**

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

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

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

#### SELECCIÓN:

Tres grados de selección registrarán duraznos desecados: '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.

#### PARA PELONES:

a) Superior o Extra: Serán los pelones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, libres de manchas, lesiones y piel, de tamaño y color uniforme, debiendo contener como mínimo el SESENTA POR CIENTO (60%) de pulpa sobre el total de la fruta. Se admitirá, como máximo el SEIS POR CIENTO (6%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido o Cat I: Serán los pelones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniforme, debiendo contener como mínimo el CINCUENTA POR CIENTO (50%) de pulpa sobre el total de la fruta. Se aceptará en cada pelón manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, cuando la suma total del área afectada no exceda de TREINTA MILIMETROS CUADRADOS (30 mm<sup>2</sup>). Se admitirá, como máximo, el DIEZ POR CIENTO (10%) de las unidades contenidas en el envase, que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común o Cat III: Serán los pelones sanos y limpios, no teniéndose exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de pulpa. Se aceptará en cada pelón manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá, como máximo, el QUINCE POR CIENTO (15%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Además se permitirá el total de las unidades con carozo al descubierto, hasta en

una tercera parte de éstas, siempre que contengan como mínimo el CUARENTA POR CIENTO (40%) de pulpa sobre el total de la fruta.

#### PARA MEDALLONES:

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

e) Elegido o Cat I: Serán los medallones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniforme. Se aceptará en cada medallón manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, cuando la suma total del área afectada no exceda de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>). Se admitirá, como máximo, el DIEZ POR CIENTO (10%) de las unidades contenidas en el envase, que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del CUATRO POR CIENTO (4%) de medallones con restos de carozo.

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

#### PARA MITADES:

g) Superior o Extra: Serán las mitades de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniforme, sin piel cuando provengan de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario. Se admitirá, como máximo, el SEIS POR CIENTO

(6%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del DOS POR CIENTO (2%) de 'mitades' con restos de carozo.

h) Elegido o Cat I: Serán las mitades de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniforme, sin piel cuando provenga de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario. Se aceptará en cada 'mitad' manchas y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, cuando la suma total del área afectada no exceda de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>). Se admitirá, como máximo, el DIEZ POR CIENTO (10%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del CUATRO POR CIENTO (4%) de 'mitades' con restos de carozo.

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

#### PARA TIRAS:

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

k) Elegido o Cat I: Serán las 'tiras' de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, de color aproximadamente uniforme, sin piel cuando provenga de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario. Se aceptará en cada 'tira' manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, cuando la suma total del área afectada no exceda de TREINTA

MILIMETROS CUADRADOS (30 mm<sup>2</sup>). Se admitirá, como máximo, el DIEZ POR CIENTO (10%) en peso que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del CUATRO POR CIENTO (4%) con restos de carozo.

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

193.- Únicamente para los tipos 'medallones' y 'mitades' se admitirán, además de las tolerancias establecidas para cada grado de selección, los siguientes porcentajes de trozos de duraznos, siempre que constituyan no menos del SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de cada unidad:

Superior o Extra	5 %
Elegido o Cat I	10 %
Común o cat III	30 %

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

#### TAMAÑOS:

En el rotulado se indicará: 'Grandes', 'medianos' o 'chicos', según la medida de la fruta, de acuerdo con la siguiente escala.

#### **Para Pelones:**

Chicos	de 15 hasta 25 mm.
Medianos	más de 25 hasta 35 mm.
Grandes	más de 45 mm.

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

**Para 'medallones' y 'mitades':**

Chicos	de 20 hasta 35 mm.
Mediano	más de 35 hasta 45 mm.
Grandes	más de 35 mm.

Exceptúase de este requisito al grado común, en que se consignará 'sin clasificar por tamaños', cuando no se realice dicha operación.

Las variedades de duraznos que componen el grupo denominado 'nectarinas' quedarán exceptuadas de la exigencia de eliminárseles el epicarpio (piel), pudiendo empacarse en los distintos tipos consignados.

Las 'nectarinas' deberán empacarse separadamente de las otras variedades.

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

Previa autorización de la Dirección General de Producción y Fomento Agrícola (Dirección de Frutas y Hortalizas) y en las condiciones que se especificarán en cada caso, permítase el empaque de duraznos 'medallones' y 'pelones' con epicarpio (piel), cuando se trate de variedades en que se compruebe que la acción de la soda cáustica no permite la extracción de la misma.

**HIGO**

**TIPOS:**

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

a) Higos redondeados: Se designan con este nombre los higos desecados que presentan esta forma naturalmente o los que hayan sido aplanados en forma tal, que la inserción peduncular, coincida con el ojo del receptáculo. En este caso deberá consignarse en el rotulado: 'redondeados'.

b) Higos alargados: Se designan con este nombre los higos desecados que presentan esta forma naturalmente, o los que al ser aplanados mantienen esta característica.

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

#### SELECCIÓN:

Tres grados de selección regirán para las higos desecados: '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: Serán los higos desecados de un mismo color de piel (blanco o negro), sanos, limpios, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniforme. Se admitirá, como máximo, el SEIS POR CIENTO (6%) de las unidades contenidas en el envase, que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del DOS POR CIENTO (2%) de higos 'vanos'.

b) Elegido o Cat I: Serán los higos desecados de un mismo color de piel (blanco o negro), sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniforme. Se aceptará en cada higo, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>). Se admitirá, como máximo, el DIEZ POR CIENTO (10%) de las unidades contenidas en el envase, que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del CUATRO POR CIENTO (4%) de higos 'vanos'.

c) Común o Cat III: Serán los higos desecados sanos y limpios, no teniéndose exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de piel. Se aceptará en cada higo, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada, no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá, como máximo, el

QUINCE POR CIENTO (15%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del SEIS POR CIENTO (6%) de higos 'vanos'.

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

#### TAMAÑOS:

En el rotulado se indicará: 'Grandes', 'medianos' o 'chicos', según la medida de la fruta, de acuerdo con la siguiente escala:

Chicos	de 10 hasta 25 mm.
Mediano	más de 25 hasta 35 mm.
Grandes	más de 35 mm.

La medida para los higos alargados, se tomará transversalmente a la línea imaginaria que va desde el pedúnculo hasta el ojo del receptáculo y en su parte más ancha.

Exceptúase de este requisito al grado Común o Cat III, en que se consignará 'sin clasificar por tamaños', cuando no se realice dicha operación.

#### MANZANA

##### TIPOS:

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

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

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

d) 'Cascos': Se designan con este nombre las porciones desecadas de manzanas, que han sido seccionadas longitudinalmente a la línea imaginaria que va del pedúnculo al cáliz, de las cuales por lo menos tienen 3/4 partes intactas, sin pedúnculo, corazón, semillas y epicarpio (piel).

También podrán empacarse los distintos tipos de manzanas conservando el epicarpio (piel), pero en este caso, deberá consignarse en el rotulado 'con piel', en cuya circunstancia no menos del SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) en peso del contenido del envase debe conservar la piel.

#### SELECCIÓN:

Tres grados de selección registrarán para las manzanas desecadas: '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: Serán las manzanas desecadas sanas, limpias, libres de manchas, lesiones y piel, de tamaño uniforme y color uniforme. Se admitirá, como máximo, el SEIS POR CIENTO (6%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido o Cat I: Serán las manzanas desecadas sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes. Se aceptarán en cada unidad manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, cuando la suma total del área afectada no exceda de CINCUENTA MILIMETROS CUADRADOS (50 mm<sup>2</sup>). Se admitirá como máximo, el DIEZ POR CIENTO (10%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común o Cat III: Serán las manzanas desecadas sanas y limpias, no teniendo exigencias en cuanto a tamaño y color. Se aceptará en cada manzana, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá, como máximo,

el QUINCE PORCIENTO (15%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Además de las tolerancias establecidas para cada grado de selección, se admitirán los siguientes porcentajes en peso de trozos de manzana:

Superior o Extra	15 %
Elegido o Cat I	40 %
Común o Cat III	60 %

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

Superior o Extra	10 %
Elegido o Cat I	30 %
Común o Cat III	40 %

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

#### TAMAÑO:

En el rotulado se indicará: 'Grandes', 'medianas' o 'chicas', según la medida de la fruta, de acuerdo con la siguiente escala:

Chicas	de 30 hasta 45 mm.
Medianas	más de 45 hasta 60 mm.
Grandes	más de 60 mm.

La medida, dentro de cada tipo, se tomará, en el sentido de la mayor longitud. Exceptúase de este requisito el grado común o cat III, en que se consignará 'sin clasificar por tamaños', cuando no se realice dicha operación.

#### **MEMBRILLO**

#### TIPOS:

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

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

#### SELECCIÓN:

Tres grados de selección regirán para los membrillos desecados: '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: Serán los membrillos desecados, sanos, limpios, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provengan de membrillos mondados y con su piel entera en caso contrario. Se admitirá, como máximo, el SEIS POR CIENTO (6%) de las unidades contenidas en el envase, que no reúnan las condiciones exigidas.
- b) Elegido o Cat I: Serán los membrillos desecados, sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniforme, sin piel cuando provengan de membrillos mondados y con su piel entera en caso contrario. Se aceptará en cada membrillo manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, cuando la suma total del área afectada no exceda de CIEN MILIMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>). Se admitirá como máximo, el DIEZ POR CIENTO (10%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.
- c) Común o Cat III: Serán los membrillos desecados, sanos y limpios, no teniéndose exigencias en cuanto a tamaño y color. Se aceptará, en cada membrillo, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos

de piel o ausencia de ella, según corresponda, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá, como máximo, el QUINCE POR CIENTO (15%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Cuando los membrillos dentro de cada tipo no alcancen el SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de la unidad entera, podrán empacarse separadamente identificándolos con la leyenda 'trozos'.

Además de las tolerancias establecidas para cada grado de selección, se admitirán los siguientes porcentajes de trozos de membrillos, siempre que contengan no menos del SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de cada unidad.

Superior o Extra	2 %
Elegido o Cat I	10 %
Común o Cat III	30 %

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

Superior o Extra	5 %
Elegido o Cat I	20 %
Común o Cat III	50 %

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

#### TAMAÑO:

En el rotulado se indicará: 'Grandes', 'medianos' o 'chicos', según la medida de la fruta, de acuerdo con la siguiente escala:

Chicos	de 20 hasta 45 mm.
Medianos	más de 45 hasta 65 mm.
Grandes	más de 65 mm.

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

## **PERA**

### **TIPOS:**

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

- a) Peras enteras: Se designan con este nombre las peras desecadas enteras, pudiendo o no conservar el epicarpio (piel), pedúnculo, corazón y semilla. En el rotulado debe figurar 'con piel' o 'sin piel', según corresponda, como así la expresión 'enteras'.
- b) Peras en mitades: Se designan con este nombre las peras desecadas seccionadas por la mitad, siguiendo la línea imaginaria que va desde el pedúnculo al cáliz y a las cuales se les ha eliminado el pedúnculo, corazón y semilla, pudiendo o no conservar el epicarpio. En el rotulado deberá consignarse 'sin piel', cuando así corresponda.

### **SELECCIÓN:**

Tres grados de selección regirán para las peras desecadas: '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: Serán las peras desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniforme, sin piel cuando provengan de peras mondadas y con su piel entera en caso contrario. Se admitirá, como máximo, el SEIS POR CIENTO (6%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

- b) Elegido o Cat I: Serán las peras desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provengan de peras mondadas y con su piel entera en caso

contrario. Se aceptará en cada pera manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, cuando la suma total del área afectada no exceda de CIEN MILIMETROS CUADRADOS (100 mm<sup>2</sup>). Se admitirá como máximo, el DIEZ POR CIENTO (10%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común o Cat III: Serán las peras desecadas sanas y limpias, no teniéndose exigencias en cuanto a variedad, tamaño y color. Se aceptará en cada pera, manchas y/o lesiones superficiales y/o resto de piel o ausencia de ella, según corresponda, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admitirá, como máximo, el QUINCE POR CIENTO (15%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Cuando las peras dentro de cada tipo no alcancen al SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de la unidad entera, podrán empacarse separadamente, identificándolas con la leyenda 'trozos'.

Además de las tolerancias establecidas para cada grado de selección, se admitirán los siguientes porcentajes de trozos de pera, siempre que contengan no menos del SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%) de cada unidad:

Superior o Extra	2 %
Elegido o Cat I	10 %
Común o Cat III	30 %

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

Superior o Extra	6 %
Elegido o Cat I	20 %
Común o Cat III	50 %

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

#### TAMAÑO:

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

Chicas	de 25 hasta 35 mm.
Medianas	más de 35 hasta 45 mm.
Grandes	más de 45 mm.

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

#### UVA

##### TIPOS:

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

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

##### SELECCIÓN:

Tres grados de selección regirán para las uvas desecadas: '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.

##### PARA PASAS DE UVA EN RACIMOS:

- a) Superior o Extra: Serán las pasas de uva en racimos enteros de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, aceptándose hasta un QUINCE POR CIENTO (15%) en peso de gajos, los que deberán hallarse provistos de la mayoría de sus granos, no tolerándose granos sueltos en mayor

proporción de los que normalmente se desprenden al efectuar el empaque. Se admitirá, como máximo, el CINCO POR CIENTO (5%) de granos por racimos o gajo que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido o Cat I: Serán las pasas de uva en racimos enteros de una misma variedad, sanas y limpias, aceptándose hasta un TREINTA POR CIENTO (30%) en peso de gajos, los que deberán hallarse provistos de la mayoría de sus granos, no tolerándose más del TRES POR CIENTO (3%) en peso de granos sueltos, además de los que normalmente se desprenden al efectuar el empaque. Se aceptará en cada grano, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de 10 mm<sup>2</sup>. Se admitirá como máximo, el DIEZ POR CIENTO (10%) de granos por racimos o gajo que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del TRES POR CIENTO (3%) de granos 'vanos'.

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

#### PARA PASAS DE UVA EN GRANOS:

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

e) Elegido o Cat I: Serán las pasas de uva en granos de una misma variedad, sanas y limpias, de tamaño y color aproximadamente uniforme. Se aceptará, en cada pasa de uva, manchas y/o lesiones

superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de DIEZ MILIMETROS CUADRADOS (10 mm<sup>2</sup>). Se admitirá como máximo, el DIEZ POR CIENTO (10%) de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del TRES POR CIENTO (3%) de granos 'vanos'. Además se aceptará hasta un VEINTE POR CIENTO (20%) de unidades con pedicelo adherido.

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

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

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



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 III

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 22 pagina/s.