

DE LA CALIDAD DE FRUTAS SECAS

ALMENDRA

Definición: Es el fruto del almendro (*Amygdalus communis* L.), al cual se le ha eliminado, una vez maduro, el epicarpio y mesocarpio. Es decir, se trata del endocarpio lignificado que contiene la semilla comestible.

Tipos: Se establecen para el comercio de las almendras, los siguientes tipos:

a) **Almendras 'con cáscara':** Se designan con este nombre las almendras enteras, o sea el endocarpio lignificado conteniendo la semilla comestible. Este tipo comprende las siguientes clases:

I. **'Cáscara dura':** Son almendras que pertenecen a variedades en que, para poder dejar al descubierto la semilla, debe romperse la cáscara con el auxilio de un implemento mecánico.

II. **'Cáscara semidura':** Son almendras que pertenecen a variedades que, para poder dejar el descubierto la semilla, debe romperse la cáscara mediante una ligera presión mecánica.

III. **'Cáscara blanda':** Son almendras que pertenecen a variedades que, para poder dejar al descubierto la semilla, debe romperse la cáscara mediante una ligera presión ejercida con los dedos.

En el rotulado deberá consignarse: 'Cáscara dura', 'Cáscara semidura' o 'Cáscara blanda', según corresponda, pudiendo reemplazarse en el último caso por la expresión conocida comercialmente de 'Cáscara papel'.

b) **Almendras 'sin cáscara':** Se designan con este nombre las almendras a las cuales se les ha eliminado la cáscara, o sea que se trata de la semilla comestible sin el endocarpio lignificado. En este caso deberá consignarse en el rotulado la leyenda 'Sin cáscara'.

Tamaño: En el rotulado se consignarán 'grandes', 'medianas' o 'chicas', según la medida de la fruta, de acuerdo con las siguientes escalas:

Para almendras 'con cáscara'	Para almendras 'sin cáscara'
Grandes: más de 35 mm	Grandes: más de 25 mm
Medianas: de 25 a 35 mm	Medianas: de 20 mm a 25 mm
Chicas: menos de 25 mm	Chicas: menos de 20 mm

La medida se tomará longitudinalmente, de acuerdo con el eje imaginario mayor.

Selección: Tres grados de selección regirán para las almendras: '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 almendras 'con cáscara': este tipo se empacará en cualquiera de los grados de selección que se indican en el apartado anterior, debiendo reunir las siguientes condiciones generales:

- a) Madurez apropiada.
- b) Sabor dulce.
- c) Bien formadas.
- d) Sanas.
- e) Secas.
- f) Limpias.
- g) Sin manchas.
- h) Tamaño uniforme.

i) Color uniforme.

j) Libre de fragmentos.

k) Exentas de impurezas.

l) No se podrán empacar unidades 'vanas'.

Tolerancias admitidas: Se admitirán los porcentajes de almendras con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección.

A. Para el grado 'Superior o extra':

a) Defectos de forma, unidades de dureza de cáscara diferente al consignado en el envase o trizadas	6 %
b) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades o alteraciones internas	1 %
c) Con manchas o defectos de color	5 %
d) Fragmentos de almendras	2 %
e) Unidades 'vanas'	1 %
f) Impurezas, en peso	0,5 %

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no deben exceder del SEIS POR CIENTO (6 %). En cuanto a tamaño, se admitirá además el CINCO POR CIENTO (5 %) de unidades que difieran del especificado en la identificación.

B. Para el grado 'elegido o cat I':

a) Defectos de forma, unidades de dureza de cáscara diferente al consignado en el envase o trizadas	12 %
b) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades o alteraciones internas	2 %
c) Con manchas o defectos de color	10 %
d) Fragmentos de almendras	4 %
e) Unidades 'vanas'	2 %
f) Impurezas, en peso	1 %

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no deben exceder del DOCE POR CIENTO (12 %). En cuanto a tamaño, se admitirá además el DIEZ POR CIENTO (10 %) de unidades que difieran del especificado en la identificación.

C. Para el grado 'Común o cat III':

a) Defectos de forma, unidades de dureza de cáscara diferente al consignado en el envase o trizadas	25 %
b) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades o alteraciones internas	3 %
c) Con manchas o defectos de color	20 %
d) Fragmentos de almendras	8 %
e) Unidades 'vanas'	4 %
f) Impurezas, en peso	1,5 %

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no deben exceder del VEINTICINCO POR CIENTO (25 %). En cuanto a tamaño, se admitirá además el VEINTE POR CIENTO (20 %) de unidades que difieran del especificado en la identificación.

Para almendras 'sin cáscara': Este tipo se empacará en cualquiera de los grados de selección que se indican, debiendo reunir las siguientes condiciones generales:

- a) Madurez apropiada.
- b) Enteras y totalmente comestibles.
- c) Sabor dulce.
- d) Sanas.
- e) Secas.
- f) Limpias.
- g) Sin manchas.
- h) Tamaño uniforme.
- i) Color uniforme.
- j) Libre de almendras 'con cáscara'.
- k) Exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: Se admitirán los porcentajes de almendras con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección.

A. Para el grado 'superior o extra':

a) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades o alteraciones internas	1 %
b) Con manchas o defectos de color	5 %
c) Fragmentos de almendras, sin cáscara	5 %
d) Unidades no comestibles	1%
e) Impurezas, en peso	0,5%
f) Otros defectos	2%

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no podrán exceder del CINCO POR CIENTO (5 %). En cuanto a tamaño, se admitirá además el CINCO POR CIENTO (5 %) de unidades que difieran del especificado en la identificación.

B. Para el grado 'elegido o cat I':

a) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	2 %
b) Con manchas y defectos de color	10 %
c) Fragmentos de almendras, sin cáscara	10 %
d) Unidades no comestibles	2 %
e) Impurezas, en peso	1 %
f) Otros defectos	4 %

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no podrán exceder del DIEZ POR CIENTO (10 %). En cuanto a tamaño, se admitirá además el DIEZ POR CIENTO (10 %) de unidades que difieran del especificado en la identificación.

C. Para el grado 'común o cat III':

a) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades alteraciones internas	3 %
b) Con manchas o defectos de color	20 %
c) Fragmentos de almendras, sin cáscara	20 %
d) Unidades no comestibles	4 %
e) Impurezas, en peso	2 %
f) Otros defectos	10 %

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no podrán exceder del VEINTE POR CIENTO (20 %). En cuanto a tamaño, se admitirá además el CINCO POR CIENTO (5 %) de unidades que difieran del especificado en la identificación.

Cuando el porcentaje de fragmentos de almendras, sin cáscara, supere el VEINTE POR CIENTO (20 %), se podrá empacar separadamente, dentro de este grado de selección, debiendo reunir los demás requisitos establecidos y consignándose en el envase la expresión 'Almendras sin cáscara en trozos'.

CASTAÑA

Definición: Es el fruto del castaño ('castanea sativa mill.') al cual se le ha eliminado, una vez maduro, su cúpula espinosa o erizo.

Tamaño: En el rotulado se consignará: 'grandes', 'medianas' o 'chicas', según la medida de la fruta, de acuerdo con la siguiente escala:

Grandes: Más de 35 mm.

Medianas: De 25 a 35 mm.

Chicas: Menos de 25 mm.

La medida se tomará transversalmente en su diámetro mayor.

Tres grados de selección regirán para las castañas: '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.

Las castañas se empacarán en cualquiera de los grados de selección que se indican en el apartado anterior, debiendo reunir las siguientes condiciones generales:

- a) Madurez apropiada.
- b) Sanas.
- c) Secas.
- d) Limpias.
- e) Enteras y turgentes.
- f) Sin manchas.
- g) Sin rajaduras.
- h) Tamaño uniforme.
- i) Color uniforme.
- j) Libre de fragmentos de castañas.
- k) Exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: Se admitirán los porcentajes de castañas con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección.

A. Para el grado 'superior o extra':

a) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	2 %
b) Con manchas y defectos de color	10 %
c) Fragmentos de castañas	1 %
d) Rajadas	3 %
e) Falta de turgencia	1 %
f) Impurezas, en peso	0,5 %
g) Otros defectos	2 %

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no deben exceder del CINCO POR CIENTO (5 %). En cuanto a tamaño, se admitirá además el CINCO POR CIENTO (5 %) de unidades que difieran del especificado en la identificación.

B. Para el grado 'elegido o cat I':

a) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	4 %
b) Con manchas y defectos de color	10 %
c) Fragmentos de castañas	2 %

d) Rajadas	5 %
e) Falta de turgencia	2 %
f) Impurezas, en peso	1 %
g) Otros defectos	4 %

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no deben exceder del DIEZ POR CIENTO (10 %). En cuanto a tamaño, se admitirá además el DIEZ POR CIENTO (10 %) de unidades que difieran del especificado en la identificación.

C. Para el grado 'común o cat III':

a) Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	6 %
b) Con manchas y defectos de color	20 %
c) Fragmentos de castañas	4 %
d) Rajadas	10 %
e) Falta de turgencia	4 %
f) Impurezas, en peso	1,5 %
g) Otros defectos	8 %

Los porcentajes no podrán ser superiores a los indicados para cada uno separadamente, y en conjunto no deben exceder del VEINTE POR CIENTO (20 %). En cuanto a tamaño, se admitirá además el VEINTE POR CIENTO (20 %) de unidades que difieran del especificado en la identificación.

NUEZ

Definiciones. A los fines de la presente resolución se entiende por:

- a) Acidez: índice de acidez, expresa el peso en miligramos de hidróxido potásico, necesario para neutralizar un gramo de materia grasa. Expresado como porcentaje de ácido oleico.

- b) Acopiar: se refiere al acto de almacenar mercadería de terceros para su posterior venta a empacadores, quebradores o partidores, o con destino “uso industrial”.

- c) Alteraciones internas: se refiere a las afecciones de distinto origen que producen alteraciones de la semilla, tales como moho, ennegrecimiento, chuzo, enfermedades y plagas de la pulpa. Se considerarán también como alteración interna las semillas en germinación.

- d) Bien formada: es la nuez que presenta la forma característica de la variedad, pudiendo sólo ofrecer pequeñas deformaciones.

- e) Casco abierto: es la apertura de las valvas por la sutura como consecuencia de acciones mecánicas y depende de la variedad.

- f) Color uniforme: (defectos de color) se refiere a la coloración de fondo de cada unidad, prescindiendo de la diferente tonalidad que se puede observar como consecuencia de condiciones naturales, mientras no sean producidas por manchas.

- g) Comestible: es la semilla que conserva todos sus caracteres normales y por lo tanto su valor nutritivo.

- h) Empaque: se refiere, para este reglamento, no sólo a las condiciones que debe cumplir el local de empaque para su habilitación, sino también al proceso de lavado/blanqueado, secado, partido, selección y envasado.

- i) Enteras: son los frutos con o sin cáscara que conservan la unidad completa, dentro de las características definidas para cada tipo.

- j) Fragmentos: son las porciones de unidades enteras (completas), dentro de los tipos reglamentados.

- k) Fruto sano: el que no presenta enfermedades o afecciones de distinto origen, parasitario, infeccioso o alteraciones fisiogénicas.

l) Húmedo: es el fruto que tiene un contenido de humedad superior a la establecida en la presente reglamentación.

m) Limpia: es la fruta que se encuentra en buen estado de higiene, libre de tierra y cualquier otra materia extraña.

n) Madurez apropiada: la fruta seca que ha alcanzado el sabor y características propias que la hacen totalmente comestible.

o) Mancha: alteración de la coloración normal del fruto individual o tomado en conjunto, producida por un proceso inadecuado de desecación, empaque, almacenamiento o accidente climático. Será considerado defecto a partir de una superficie de CINCUENTA MILÍMETROS CUADRADOS (50 mm²) o MEDIO CENTÍMETRO CUADRADO (1/2 cm²). Para la fruta sin cáscara será considerado defecto cuando no exceda los VEINTICINCO MILÍMETROS CUADRADOS (25 mm²).

p) Materia extraña: toda materia que no sea la parte comestible de la nuez. Podrán ser de origen vegetal (hojas, tallos, partes no comestibles del fruto, tabiques) o de origen no vegetal (insectos y arácnidos vivos o muertos o sus fragmentos, deyecciones de animales, roedores o pájaros, minerales —arena, tierra, metal—, etcétera).

q) Nuez: es el fruto del nogal (*Juglans regia* L.) al cual se le ha eliminado, una vez maduro, el epicarpio y mesocarpio. Se trata del endocarpio lignificado que contiene la semilla comestible. Se puede presentar con cáscara y sin cáscara. La nuez sin cáscara es la que se le ha eliminado la cáscara y tabiques internos, o sea que se trata solamente de la semilla comestible. Podrá denominarse también nuez pelada.

r) Pelón adherido (mesocarpio adherido): se trata de restos de mesocarpio que permanecen sobre la cáscara produciendo manchas características.

s) Rancidez: oxidación de lípidos o producción de ácidos grasos que producen olor y sabor desagradables. Se expresa como índice de peróxidos que son los mili equivalentes de oxígeno activo contenidos en UN KILOGRAMO (1 kg) de la materia ensayada, calculados a partir de yodo liberado como yoduro potásico.

t) Residuos: Cualquier sustancia o agente de control biológico específico presente en un alimento, como consecuencia de su exposición a un producto fitosanitario. El término incluye los metabolitos y las impurezas considerados de importancia toxicológica.

u) Olor y sabor extraño: olor y/o sabor ajeno a la especie considerada.

v) Seca: se dice de la fruta que no posee humedad externa anormal.

w) Trizadas o con rajaduras: fruta seca cuya cáscara presenta grietas que pueden permitir la entrada de humedad, insectos, etcétera.

x) Trozos: son pedazos de semilla que pueden pasar a través de una malla de TRES MILÍMETROS (3 mm), pero no de UN MILÍMETRO (1 mm).

y) Vanas: se refiere a unidades prácticamente huecas, es decir, que no poseen semillas sea por diferencias fisiogénicas, ataques de insectos, etcétera.

Requisitos físicos, químicos y microbiológicos. Los requisitos físicos, químicos y micro-biológicos que debe cumplimentar la nuez son:

a) Materias extrañas: las nueces no deben contener materias extrañas por encima de los límites aceptados en la presente resolución.

b) Residuos: las nueces no deben contener residuos de productos utilizados durante la producción, cosecha, pos cosecha y almacenamiento, por encima de los valores aceptados en la legislación vigente.

c) Microorganismos patógenos: las nueces deben presentarse libres de parásitos y microorganismos patógenos que puedan resultar en un riesgo para la salud humana:

I- Escherichia coli: ausencia en UN GRAMO (1 gr) de muestra.

II- Staphylococcus aureus: ausencia en UN GRAMO (1 gr) de muestra.

III- Pseudomonas aeruginosa: ausencia en UN GRAMO (1 gr) de muestra.

IV- Salmonella spp.: ausencia en VEINTICINCO GRAMOS (25 gr) de muestra.

V- Clostridium perfringens: ausencia en VEINTICINCO GRAMOS (25 gr) de muestra.

Requisitos de la fruta. Las nueces deben cumplir con los siguientes requisitos intrínsecos:

A- Nueces con cáscara. Las nueces con cáscara deben cumplir con los siguientes requisitos intrínsecos:

a) Requisitos generales:

I- Enteras.

II- Llenas (no vanas).

III- Limpias.

IV- Sanas.

V- Bien formadas.

VI- Secas (sin humedad externa anormal).

VII- Libre de mohos.

VIII- Libre de manchas.

IX- Libre de insectos y arácnidos.

X- Libres de fragmentos de nueces.

XI- Libres de trizaduras o rajaduras.

XII- Exentas de materias extrañas.

XIII- Exentas de olores y sabores extraños.

XIV- Madurez apropiada.

XV- Características típicas de la variedad.

XVI- Color uniforme.

XVII- Humedad no mayor al DIEZ POR CIENTO (10 %).

b) Calibre. Se establecen los siguientes calibres debiendo tomarse la medida transversalmente (es decir perpendicular a la unión de las valvas) y en su parte más ancha:

I- Mayor de TREINTA Y SEIS MILÍMETROS (36 mm).

II- Mayor de TREINTA Y CUATRO MILÍMETROS (34 mm) y menor o igual a TREINTA Y SEIS MILÍMETROS (36 mm).

III- Mayor de TREINTA Y DOS MILÍMETROS (32 mm) y menor o igual a TREINTA Y CUATRO MILÍMETROS (34 mm).

IV- Mayor de TREINTA MILÍMETROS (30 mm) y menor o igual a TREINTA Y DOS MILÍMETROS (32 mm).

V- Mayor de VEINTIOCHO MILÍMETROS (28 mm) y menor o igual a TREINTA MILÍMETROS (30 mm).

VI- Menor de VEINTIOCHO MILÍMETROS (28 mm).

c) Clasificación de la nuez con cáscara. La nuez con cáscara se clasifica en TRES (3) categorías de calidad, las cuales se establecen en la Planilla de Clasificación de las diferentes categorías de calidad de la nuez con cáscara y tolerancia de defectos, que como Anexo I forma parte integrante de la presente resolución.

d) Tolerancias de defectos para nueces con cáscara. Las tolerancias de defectos se expresan en porcentaje (%) de unidades en la muestra (Artículo 70, Resolución N° 1.352 de fecha 14 de noviembre de 1967 de la ex- SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA) (Anexo I).

B- Nueces sin cáscara. Las nueces sin cáscara deben cumplir con los siguientes requisitos intrínsecos:

a) Requisitos generales:

I- Limpias.

II- Sanas.

III- Bien formadas.

IV- Secas (sin humedad externa anormal).

V- Libre de mohos.

VI- Libre de manchas.

VII- Libre de insectos y arácnidos.

VIII- Sin cuartos ni cuartillos cuando se trate de mitades.

IX- Sin cuartillos cuando se trate de cuartos.

X- Exentas de materias extrañas.

XI- Exentas de olores y sabores extraños.

XII- Madurez apropiada.

XIII- Color uniforme.

XIV- Humedad no mayor al CINCO POR CIENTO (5 %).

b) Tipos. Las nueces sin cáscara se clasificarán en TRES (3) tipos:

I- Mitades o mariposa: es la semilla dividida longitudinalmente en DOS (2) partes aproximadamente iguales.

II- Cuartos: es la semilla dividida en forma longitudinal en CUATRO (4) partes aproximadamente iguales.

III- Cuartillos: son trozos de cuartos no inferiores a TRES MILÍMETROS (3 mm).

c) Color. Se establecen SIETE (7) colores, basados en la carta de colores del United States Department of Agriculture (USDA) o las que en el futuro establezca la Dirección de Calidad Agroalimentaria del SENASA:

I- Extra claro o extra blanco.

II- Claro o blanco.

III- Ámbar claro o dorado claro.

IV- Ámbar o dorado.

V- Cobrizo.

VI- Negro.

VII- Amarillo.

d) Calibre: se establecen los siguientes calibres para el tipo mariposa, debiendo tomarse las medidas transversalmente y en su parte más ancha de la mariposa, según la siguiente escala:

I- Más de TREINTA MILÍMETROS (30 mm)

II- Más de VEINTISÉIS MILÍMETROS (26 mm) a menos de TREINTA MILÍMETROS (30 mm)

III- Menos de VEINTISÉIS MILÍMETROS (26 mm)

e) Clasificación de la nuez sin cáscara. La nuez sin cáscara se clasifica en TRES (3) categorías de calidad, las cuales se establecen en la Planilla de Clasificación de las diferentes categorías de calidad de la nuez sin cáscara y tolerancia de defectos que como Anexo II forma parte integrante de la presente resolución.

f) Tolerancias de defectos para nueces sin cáscara. Las tolerancias de defectos se deben expresar en porcentaje (%) de unidades en la muestra, tal como lo establece el Artículo 70 de la referida Resolución N° 1.352/67. (Anexo II).

Requisitos del establecimiento y equipamiento. Las nueces deben cumplir con los siguientes requisitos extrínsecos:

a) Empaque: los empaques, tanto de las nueces con cáscara como de las nueces sin cáscara, deben cumplir con las prescripciones de la Resolución N° 48 de fecha 30 de septiembre de 1998 de la ex- SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS.

b) Acondicionamiento, almacenamiento y transporte: el manipuleo, acondicionamiento, almacenamiento y transporte deben asegurar una perfecta conservación y calidad del producto a fin de arribar en buenas condiciones al lugar de destino.

c) Envases, presentación e identificación. Las nueces pueden presentarse con y sin cáscara. Para la debida identificación de la mercadería, se debe consignar en UNO (1) o más frentes del envase y en caracteres claramente legibles e indelebles, las siguientes especificaciones:

I- Especie.

II- Nombre de la variedad (en el caso de MEZCLAS DE VARIEDADES, explicitar nombre de las variedades).

III- Provincia productora.

IV- La expresión PRODUCCIÓN ARGENTINA, en letras no inferiores a CUATRO MILÍMETROS (4 mm) de altura.

V- Nombre del empacador y exportador.

VI- Sello clave (debe expresar la fecha de envasado).

VII- Categoría.

VIII- Año de cosecha.

IX- Marca (optativo).

X- Peso neto.

XI- Calibre.

XII- Tipo (*)

XIII- Color (*)

(*) Para nueces sin cáscara.

d) Lugar de acondicionamiento o reacondicionamiento. No se pueden mezclar frutas secas de diferentes cosechas y de distintas provincias productoras.

e) Modalidades de envasado. Pueden utilizarse diferentes modalidades de envasado (envases herméticos y/o sellados al vacío o en atmósfera modificada) siempre que los materiales utilizados en los envases sean aptos para contener alimentos según se establece en la legislación alimentaria vigente.

f) Buenas Prácticas Agrícolas. Se recomienda que tengan en cuenta la implementación de buenas prácticas agrícolas con especial énfasis en la cosecha y tratamientos antes del empaque.

Aditivos y coadyuvantes de tecnología. Aprobación. Los aditivos y/o coadyuvantes de tecnología que se utilicen durante el procesamiento de empaque de las nueces, como preventivo de afecciones de origen parasitario y para mejorar la conservación y presentación de la fruta, deben ser aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y declarados en el rotulado.

Parámetros aplicados a las técnicas analíticas. Los parámetros que deben contemplarse para las técnicas analíticas son los siguientes:

Inciso a) Humedad: se determina según norma AOCS.

Inciso b) Rancidez: expresada como índice de peróxido (meq peróxido/kg de aceite) ya que éste representa el SETENTA POR CIENTO (70 %) del peso del fruto. Se determina según norma AOCS.

Inciso c) Índice de Acidez: expresado como porcentaje (%) de ácido oleico. Se determina según norma AOCS.

La nuez con cáscara se clasifica en TRES (3) categorías de calidad en base a los siguientes parámetros:

DEFECTOS	EXTRA	CAT. I	CAT. II
Defectos externos			
Forma*	6	12	25
Trizadas	5	10	15
Daños por enfermedades, insectos y arácnidos	4	7	10
Manchas y defectos de color*	6	10	20
Fragmentos de nueces (peso/peso)	2	5	8
Unidades vanas	5	8	10
Materias extrañas (peso/peso)	0,5	1	1,5
Desuniformidad en calibre	5	10	15
Casco o cáscara abierta	2	4	10
Pelón o mesocarpio adheridos	0,5	5	10
Defectos internos			
Alteraciones internas	6	12	20
Tolerancia defectos totales	6	12	25

*excepto para la nuez criolla y las mezclas de variedades.

OTROS DEFECTOS	EXTRA	CAT. I	CAT. II
Rancidez expresada por Índice de peróxido	1	5	10
Acidez o Índice de acidez	0,1	0,5	1

PLANILLA DE CLASIFICACIÓN DE CALIDAD Y TOLERANCIA DE DEFECTOS DE LAS DIFERENTES CATEGORÍAS DE CALIDAD PARA NUEZ SIN CÁSCARA

La nuez sin cáscara se clasifica en TRES (3) categorías de calidad en base a los siguientes parámetros:

DEFECTOS	EXTRA	CAT I	CAT II
Daño por enfermedades, insectos, arácnidos y alteraciones internas	1	5	7
Defectos de color	5	10	15
Manchas	5	10	20
Fragmentos de nueces inferiores al tipo (peso/peso)	3	10	20
Materias extrañas (peso/peso)	0,5	1	1,5
Desuniformidad en calibre	5	10	15
Tolerancia defectos totales	5	12	25

OTROS DEFECTOS	EXTRA	CAT I	CAT II
Rancidez expresado por Índice de peróxido	0,5	1	2
Acidez o Índice de acidez	0,1	0,5	1



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#MECANEXO IV

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 21 pagina/s.