

**ACLARACIÓN DE TÉRMINOS**

Acopiar: Se refiere al acto de adquirir la mercadería a los productores para su posterior venta a empacadores. Igualmente se considerará acopiador a quien reciba fruta seca de los productores y/o empacadores, para su venta con destino a 'uso industrial'.

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

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

Bráctea: Hoja modificada que protege el fruto.

Cáliz adherido: Significa que la fruta cosechada fue separándola de la planta en forma tal que conserva los sépalos del cáliz y el pedúnculo cortado ras del mismo.

Color: Se refiere a la coloración típica que adquiere la fruta de una determinada variedad, cuando ha alcanzado su madurez apropiada o madurez comercial y se refiere tanto al color fundamental o de fondo,

como el superpuesto que presentan los frutos de algunas especies.

**Comestible:** Se refiere a la semilla que conserva todos sus caracteres normales y por lo tanto su valor nutritivo.

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

**Corona:** Conjunto de brácteas foliáceas, de tamaño variable según la variedad, que nacen de la parte superior del fruto del ananá.

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

**Enteras:** Se refiere a las frutas, con o sin cáscara, que conservan la unidad completa, dentro de las características definidas para cada tipo.

**Fragmentos:** Son las porciones de unidades enteras, dentro de los tipos reglamentados.

**Firme:** Significa que la fruta no es blanda, marchita, fofa o flácida.

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

**Impurezas:** Se refiere a trozos de epicarpio, mesocarpio y de cualquier cuerpo extraño que se encuentre mezclado con la fruta seca.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

De defectos

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

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

Granos sueltos: Se refiere tanto a los granos que pudieran encontrarse sueltos en el interior de los envases, salvo los que se desprenden normalmente al efectuar el empaque, como aquellos que se separan con facilidad

al ser sometidos los racimos a un ligero sacudimiento.

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

**Manchas:** Son las alteraciones en la coloración normal de la piel (epicarpio) de la fruta, debidas a causas o agentes diversos. Pueden ser: Alargadas cuando la longitud supera ampliamente el ancho; de superficie cuando la longitud y el ancho son más o menos similares. No serán consideradas como manchas, aquellas que se aprecien dentro de las cavidades de cáliz y pedúnculo, siempre que no excedan de su límite.

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

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

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

**Lesiones producidas por insectos u otras causas:** Tal como se aclara en el punto (2), se trata de daños que

se observan sobre la fruta, sean éstos de origen físico mecánico o bien producido por insectos (bicho de cesto, eulia, carpocapsa, etcétera), enfermedades, granizo u otros agentes.

**Raquis Seco:** Se refiere a los racimos que ofrecen alteraciones en el color normal del raquis o signo evidente de marchitamiento, como consecuencia de factores de distinto origen.

**Trizadas:** Son las frutas secas enteras, cuyas cáscaras presentan grietas que puedan permitir la entrada de humedad, insectos, etc.

**Turgente:** Se entiende por tal cuando la semilla no presenta signos manifiestos de marchitamiento o flacidez.

**Vanas:** Se refiere a las unidades prácticamente 'huecas', es decir que no poseen semillas comestibles, sea por deficiencias fisiogénicas, ataques de insectos, etcétera.

**De descarte**

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

**Desverdecimiento:** Este procedimiento se podrá emplear para eliminar el color verde de la piel (flavedo) de

la fruta cuando ésta haya alcanzado un estado de madurez adecuado, y consistirá en el tratamiento de la fruta en cámaras con atmósfera que contengan gas etileno, durante el tiempo necesario y en condiciones de humedad a temperatura apropiada

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

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

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

Fruta del suelo: Se refiere a la fruta que se desprendió naturalmente de la planta y cae al suelo, lo cual le produce deficiencias o alteraciones tales que invalidan su calidad. Tales deficiencias pueden resumirse entre otras: Machucamiento, podredumbre incipiente o avanzada, pedúnculo seco y quebradizo, falta de turgencia,

lesiones producidas por hierbas, pájaros u otros agentes y presencia de tierra adherida.



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

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

**Número:**

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

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 8 pagina/s.