

HORTALIZAS DE FRUTO

1. BERENJENA (*Solanum melongena* L.).

1.1. Clasificación por tamaño:

1.1.1. Grandes: las berenjenas cuyo peso unitario es superior a los DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 g).

1.1.2. Medianas: las berenjenas cuyo peso unitario está comprendido entre CIENTO CINCUENTA GRAMOS (150 g) y DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 g).

1.1.3. Chicas: las berenjenas cuyo peso unitario es inferior a CIENTO CINCUENTA GRAMOS (150 g).

1.2. Grados de Selección:

1.2.1. GRADO N° 1. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5 %) de defectos. No se admitirán podredumbres.

1.2.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) de la superficie del fruto con decoloraciones, siempre que no modifiquen el color del cultivar y manchas cicatrizadas; ligeras modificaciones, siempre que no se manifiesten en forma de surcos pronunciados y leves deformaciones. Hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) de otros defectos, no permitiéndose podredumbres.

1.2.3. GRADO N° 3. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un VEINTE POR CIENTO (20 %) de la superficie del fruto con decoloraciones, manchas y perforaciones de no más de TRES MILÍMETROS (3 mm) de profundidad, siempre que estén cicatrizadas y deformaciones, siempre que no comprometan la identificación del cultivar; leve falta de firmeza; leves momificaciones; brillo medianamente apagado; el corte del pedúnculo con principio de deshilachado. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de otros defectos, no admitiéndose podredumbres. En lo que respecta a tamaño, solo se tendrán en cuenta los límites estipulados a tal fin.

2. CHAUCHA (*Phaseolus vulgaris* L.).

2.1. Grados de Selección:

- 2.1.1. GRADO N° 1. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5 %) de defectos. No se admitirán podredumbres.
- 2.1.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: deformaciones; decoloraciones y lesiones leves, siempre que no se comprometan el reconocimiento del cultivar y la conservación de la mercadería; hilo con un CINCUENTA POR CIENTO (50 %) del largo de la vaina. Hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) de otros defectos. No se admitirán podredumbres.
- 2.1.3. GRADO N° 3. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: deformaciones y decoloraciones, siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar, manchas y lesiones secas, que no abarquen más del VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) de la superficie de la vaina; el hilo no se tomará en cuenta; leve aporotamiento, siempre que no se produzca un surco pronunciado. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales solo el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

3. CHOCLO (*Zea mays* L.).

3.1. Clasificación por tamaño.

- 3.1.1. Grandes: choclos cuya espiga sea igual o superior a los VEINTE CENTÍMETROS (20 cm) de largo.
- 3.1.2. Chicos: choclos cuya espiga sea menor de VEINTE CENTÍMETROS (20 cm) de largo.

3.2. Grados de Selección.

- 3.2.1. GRADO N° 1. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5 %) de defectos. No se admitirán insectos vivos; podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño, entre el choclo más grande y el más chico del envase solo podrá existir una diferencia del DIEZ POR CIENTO (10 %) en el largo de la espiga.
- 3.2.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: en las brácteas, ligera flojedad, decoloraciones y lesiones, siempre que no se

comprometan el reconocimiento de cultivar y la conservación de la mercadería. La espiga puede estar rota en la punta: hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) de fallas en el granado; hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de otros defectos; dentro de los cuales el CINCO POR CIENTO (5 %) con insectos vivos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta al tamaño, entre el choclo más grande y el más chico del envase podrá existir una diferencia del VEINTE POR CIENTO (20 %) en el largo de la espiga.

- 3.2.3. GRADO N° 3. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: las brácteas flojas, pero que cubran la espiga; deformaciones; decoloraciones y lesiones, siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar y la conservación de la partida; la espiga puede estar rota en la punta, pero no debe faltar más del DIEZ POR CIENTO (10 %) del total de esta. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de fallas en el granado y hasta un VEINTE POR CIENTO (20 %) de otros defectos, dentro de los cuales solo el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrá ser de podredumbre, cualquiera sea su origen; se admitirán insectos vivos. En lo que respecta al tamaño, solo se tendrá en cuenta los límites establecidos para grandes y chicos.

4. PEPINO (*Cucumis sativus* L.).

4.1. Clasificación por tamaños:

- 4.1.1. Grandes: de más de SIETE CENTÍMETROS (7 cm) de diámetro por más de QUINCE CENTÍMETROS (15 cm) de largo.
- 4.1.2. Medianos: entre CINCO CENTÍMETROS (5 cm) y SIETE CENTÍMETROS (7 cm) de diámetro, y entre DIEZ CENTÍMETROS (10 cm) y QUINCE CENTÍMETROS (15 cm) de largo.
- 4.1.3. Chicos: de menos de CINCO CENTÍMETROS (5 cm) de diámetro por menos de DIEZ CENTÍMETROS (10 cm) de largo.

4.2. Grados de Selección.

- 4.2.1. GRADO N° 1. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5 %) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta al tamaño, entre la

unidad más chica y la más grande de un envase solo podrá existir una diferencia del DIEZ POR CIENTO (10 %), en cualquiera de sus medidas.

4.2.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: se admitirán decoloraciones; deformaciones leves; manchas secas o cicatrizadas, siempre que no cubran más del DIEZ POR CIENTO (10 %) de la superficie del fruto. Hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) de otros defectos, dentro de los cuales solo el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrá ser de podredumbre, cualquiera sea su origen.

4.2.3. GRADO N° 3. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: se admitirán decoloraciones; deformaciones, siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar; manchas secas o cicatrizadas, siempre que no cubran más del VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) de la superficie del fruto; unidades rotas, siempre que la rotura esté seca y cicatrizada y no represente más del QUINCE POR CIENTO (15 %) del total del fruto. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales un CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo respecta a tamaño, solo se tendrán en cuenta los límites de las medidas estipuladas para grandes, medianos y chicos.

5. PIMIENTO (*Capsicum annuum* L.).

5.1. Tipos comerciales:

5.1.1. Pimiento cuatro cascós o pimiento morrón: fruto cuyo eje longitudinal es igual al eje transversal o hasta UNA Y MEDIA (1½) vez mayor.

5.1.2. Aji vinagre: fruto cuyo eje longitudinal es mayor o igual al doble del eje transversal y cuyo extremo distal termina en punta.

5.1.3. Pimiento largo o pimiento español: fruto cuyo eje longitudinal es mayor que DOS (2) veces el eje transversal.

5.1.4. Pimiento ambato: fruto cuyo eje longitudinal es, como máximo, DOS (2) veces mayor que el eje transversal.

5.1.5. Pimiento calahorra: fruto con forma de corazón que consta de UNA (1) sola punta.

5.2. Clasificación por tamaño.

Dada la diversificación de tamaños acordes con los cultivos y formas del fruto, solo se exigirá en cada envase uniformidad cuyos límites se determinarán en cada grado de selección.

5.3. Grados de Selección:

5.3.1. GRADO N° 1. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta CINCO POR CIENTO (5 %) de defectos; no se admitirán podredumbres; en lo que respecta al envero, no se admitirán cambios de coloración.

Tamaño: en los pimientos se admitirá una diferencia de hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) en cualquiera de los ejes de las unidades contenidas en un envase, en los tipos vinagre la diferencia podrá ser de un CINCO POR CIENTO (5 %) para el eje transversal y el DIEZ POR CIENTO (10 %) para el eje longitudinal.

5.3.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) de defectos; no se admitirán podredumbres; decoloraciones y deformaciones leves; manchas cicatrizadas, siempre que no cubran más del DIEZ POR CIENTO (10 %) de la superficie del fruto; ligera flacidez; rajaduras cicatrizadas que no signifiquen más del veinticinco por ciento (25 %) del eje longitudinal; en lo que respecta a envero, se admitirá un leve cambio.

Tamaño: entre la unidad más chica y la más grande de un envase de pimiento morrón solo podrá haber una diferencia de hasta VEINTE POR CIENTO (20 %) en cada uno de los ejes, y en los ajés vinagre, hasta el DIEZ POR CIENTO (10 %) para el eje transversal y VEINTE POR CIENTO (20 %) para el eje longitudinal.

5.3.3. GRADO N° 3. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de defectos; no admitiéndose podredumbres, decoloraciones y deformaciones; manchas cicatrizadas, siempre que no cubran más del VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) de la superficie del fruto; ligera flacidez; rajaduras cicatrizadas que no alcancen una longitud superior al CINCUENTA POR CIENTO (50 %) del eje longitudinal; en lo que respecta al envero, se admitirá toda la gama de colores propios de cada cultivar.

Tamaño: se admitirá la mezcla de tamaños, pero entre la unidad más chica y la más grande de un envase no podrá haber una diferencia mayor del CINCUENTA POR CIENTO (50 %), cualquiera sea el eje que se tome de referencia.

6. TOMATE (*Solanum lycopersicum* L.).

6.1. Tipos comerciales.

6.1.1. Redondo: cuando el diámetro transversal es igual o mayor que el eje longitudinal. Se incluye el tipo Platense.

6.1.2. Perita: cuando el eje longitudinal es mayor que el diámetro transversal. Dentro de este tipo se considera a los tomates de características similares que cumplen dicha condición.

6.2. Clasificación por tamaño:

6.2.1. Tipo redondo, incluyendo el tipo Platense.

6.2.1.1. Grandes: cuando el eje transversal es mayor de SIETE COMA CINCO CENTÍMETROS (7,5 cm).

6.2.1.2. Medianos: los frutos cuyo diámetro está comprendido entre SEIS CENTÍMETROS (6 cm) y SIETE COMA CINCO CENTÍMETROS (7,5 cm).

6.2.1.3. Chicos: cuando el diámetro transversal es menor que SEIS CENTÍMETROS (6 cm) y mayor o igual a CUATRO CENTÍMETROS (4 cm).

6.2.2. Tipo perita o similar:

6.2.2.1. Grandes: los frutos cuyo diámetro transversal es mayor de CUATRO COMA CINCO CENTÍMETROS (4,5 cm).

6.2.2.2. Medianos: los frutos cuyo diámetro transversal esté comprendido entre TRES COMA CINCO CENTÍMETROS (3,5 cm) y CUATRO COMA CINCO CENTÍMETROS (4,5 cm).

6.2.2.3. Chicos: cuando el diámetro transversal es menor que TRES COMA CINCO CENTÍMETROS (3,5 cm) y mayor o igual que DOS COMA CINCO CENTÍMETROS (2,5 cm).

6.3. Grados de Selección.

6.3.1. GRADO N° 1. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5 %) de defectos, no admitiéndose podredumbres ni florones; en lo que respecta al envero, se admitirá una leve indicación de cambio.

6.3.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) de defectos, no admitiéndose putrefacciones; florones; decoloraciones y deformaciones leves; manchas cicatrizadas, siempre que no cubran más del DIEZ POR CIENTO (10 %) del fruto; rajaduras cicatrizadas, siempre que estas no formen un círculo alrededor de la inserción del pedúnculo o no abarquen más del DIEZ POR CIENTO (10 %) del eje longitudinal.

Se admitirá en lo que respecta al envero un cambio mediano.

6.3.3. GRADO N° 3. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de defectos, no admitiéndose podredumbres; florones; decoloraciones y deformaciones, siempre que no comprometan la identificación del cultivar; manchas cicatrizadas, siempre que no cubran más del VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) de la superficie del fruto; rajaduras cicatrizadas, las circulares pueden formar un anillo, las longitudinales que no midan más del VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) del eje longitudinal. Se admitirán: en lo que respecta al envero, toda la gama de este, correspondiente al color del cultivar; mezcla de tamaños, pero entre la unidad más chica y la más grande de un envase no podrá haber una diferencia mayor al CINCUENTA POR CIENTO (50 %), en cualquier eje que se tome de referencia.

7. ZAPALLITO DE TRONCO (*Cucurbita maxima* L. y *Cucurbita pepo* L.).

7.1. Tipos comerciales:

7.1.1. Zapallito redondo: cuando presenta una forma esférica aplastada y el eje transversal es mayor que el longitudinal.

7.1.2. Zapallito largo: cuando el eje longitudinal es por lo menos DOS (2) veces superior al eje transversal.

7.2. Clasificación por tamaño:

7.2.1. Zapallito redondo:

ANEXO III

- 7.2.1.1. Grandes: de más de SIETE CENTÍMETROS (7 cm) de diámetro transversal.
- 7.2.1.2. Medianos: los comprendidos entre CINCO CENTÍMETROS (5 cm) y SIETE CENTÍMETROS (7 cm) de diámetro transversal.
- 7.2.1.3. Chicos: aquellos cuyo diámetro transversal es menor de CINCO CENTÍMETROS (5 cm).
- 7.2.2. Zapallito largo:
 - 7.2.2.1. Grandes: de más de QUINCE CENTÍMETROS (15 cm) de largo en el sentido del eje longitudinal.
 - 7.2.2.2. Medianos: entre DIEZ CENTÍMETROS (10 cm) y QUINCE CENTÍMETROS (15 cm) de largo.
 - 7.2.2.3. Chicos: de menos de DIEZ CENTÍMETROS (10 cm) de largo.
- 7.3. Grados de Selección:
 - 7.3.1. GRADO N° 1. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5 %) de defectos. No se admitirá podredumbres.
 - 7.3.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) de defectos, no admitiéndose podredumbres. Se admitirán: decoloraciones y deformaciones leves; manchas secas o cicatrizadas, siempre que no cubran más del DIEZ POR CIENTO (10 %) de la superficie del fruto.
 - 7.3.3. GRADO N° 3. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de defectos, no admitiéndose podredumbres. Se admitirán: decoloraciones y deformaciones que no comprometan el reconocimiento del cultivar; manchas secas o cicatrizadas, que no abarquen más del VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) de la superficie del fruto; copete; leves modificaciones y principio de endurecimiento.
- 8. ZAPALLO (*Cucurbita maxima* Duchesne ex Lam., *Cucurbita pepo* L., *Cucurbita moschata* Duchesne, *Cucurbita mixta* Pangalo (syn *Cucurbita argyrosperma* K. Koch), *Cucurbita maxima* x *C. moschata*, *Cucurbita okechobeensis* (Small) L. H. Bailey 1930 y otras especies de *Cucurbita* comestibles).

8.1. Clasificación por tamaño:

El tamaño se determina en función del peso de cada zapallo y el peso mínimo se establece en DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 g).

8.1.1. Chicos: de DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 g) a menos de TRES KILOGRAMOS (3 kg).

8.1.2. Medianos: entre TRES KILOGRAMOS (3 kg) y menos de SEIS KILOGRAMOS (6 kg).

8.1.3. Grandes: SEIS KILOGRAMOS (6 kg) y mayor peso.

La escala de tamaños no es obligatoria para los zapallos transportados a granel.

8.2. Grados de Selección:

8.2.1. GRADO N° 1. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5 %) de defectos. No se admitirán podredumbres.

Tamaño: entre la unidad más grande y la más chica de un mismo envase solo podrá haber una diferencia de hasta un VEINTE POR CIENTO (20 %) en peso.

8.2.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) de defectos. No se admitirán podredumbres. Se admitirán: un ligero defecto de coloración para el contacto con el color claro de la parte del zapallo que ha estado en suelo durante el crecimiento. No se admitirán deformaciones.

Tamaño: entre la unidad más grande y la más chica de un mismo envase solo podrá haber una diferencia del TREINTA POR CIENTO (30 %) en peso.

8.2.3. GRADO N° 3. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de defectos y un CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) de podredumbres.

Se admitirán: falta de coloración en la corteza; ligeras magulladuras o defectos superficiales debido a choques o ataques de parásitos o enfermedades.



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

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: EX-2025-33747204- -APN-DGTYA#SENASA - ANEXO III - HORTALIZAS DE FRUTO

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 9 pagina/s.