

GLOSARIO

1. **ABIERTAS:** término empleado para las lechugas que presentan las hojas sin compacidad, deformando la cabeza.
2. **ÁREAS LEÑOSAS:** son las que han sufrido un principio de lignificación de los tejidos.
3. **BLANCO:** denominase ajo blanco al bulbo que no presenta escapo floral (tallo central), en el cual los dientes están dispuestos asimétricamente, dándole una forma irregular.
4. **BLANQUEO:** pérdida del color verde que se logra mediante labores culturales que impiden la llegada de la luz.
5. **BRÁCTEAS:** hojas modificadas que protegen la inflorescencia rodeándola completamente; es muy distinta de las hojas normales, de las que se diferencian por su forma, tamaño, consistencia y color.
6. **BROTADO:** desarrollo de un vástago (ramo nuevo) a partir de la yema de un bulbo, tubérculo, raíz, etcétera. Ajo: el vástago no debe dar muestra evidente de existir en el diente. Cebolla: el vástago se acepta hasta CINCO MILÍMETROS (5 mm) por arriba de la última catáfila. Repollo: los que crecen en las axilas de las hojas, deformando la cabeza; no hay tolerancia.
7. **BULBO:** conjunto de hojas modificadas (catáfilas).
8. **BULBOS INCOMPLETOS:** se consideran tales los que no tienen más del SESENTA POR CIENTO (60 %) de los dientes que conforman la unidad.
9. **CABEZA FIRME:** cuando el conjunto de hojas que forma el repollo no se aplasta por poseer partes huecas que la debiliten.
10. **CALIBRADO:** forma de medir el tamaño de un producto, por diámetro transversal, expresado en centímetros.
11. **CAMBIO LEVE:** se considera al paso sucesivo de DOS (2) estados de envero.
12. **CERRADAS:** las brácteas deben estar apretadas, juntas unas con otras, dando solidez al conjunto.
13. **CICATRIZADO:** endurecimiento de las partes tiernas puestas al descubierto por la lesión; éstas deben estar perfectamente secas y libres de podredumbres.
14. **COLOR PROPIO:** se refiere a la coloración del cultivar descrita en catálogos.
15. **COLORADO:** debe consignarse ajo colorado al bulbo que presenta escapo floral alrededor del cual los bulbillos (dientes) están dispuestos simétricamente dándole una forma regular.
16. **COMPACIDAD:** los primordios florales están estrechamente unidos, sin dejar claros, compactos.

ANEXO IX

17. **COPETE:** crecimiento secundario en forma de rodete, con el centro decolorado y convexo, que se sitúa en el extremo distal.
18. **CORAZÓN HUECO:** se denomina así a las bolsas de aire que se forman en el interior de las hojas al separarse éstas del tallo; en el interior del tubérculo o raíces por desequilibrio hídrico, etcétera.
19. **CORAZÓN NEGRO:** cuando en la parte central aparece una mancha de color gris oscuro, purpúreo o negro.
20. **CRECIMIENTO SECUNDARIO:** se da esta denominación a la formación de las raíces, bulbos o tubérculos, y que agregados permanecen adosados al órgano principal.
 - 20.1. En cebolla: bulbos unidos por el tallo (mellizos), que presentan exteriormente una catáfila envolvente.
 - 20.2. En zanahoria y en batata: presentan bifurcaciones o nudosidades.
21. **CULTIVAR:** se refiere al conjunto de plantas que han sufrido modificaciones hechas por el hombre, adquiriendo caracteres diferenciales y homogéneos, y que pueden reproducirse por semilla o por vía agámica.
22. **DECOLORACIONES:** aquellas que presentan desviaciones parciales o totales del color típico del cultivar y que modifican la apariencia general de: raíz, bulbo, hoja, bráctea, vaina, grano, fruto, inflorescencia, etcétera.
23. **DEFORMACIONES:** alteraciones o desviaciones de la forma normal del tipo o cultivar
24. **DESHILACHADOS:** Nervaduras que se rompen y se desprenden en forma de hilos a lo largo de la zona de los vasos.
25. **DIÁMETRO TRANSVERSAL:** es el diámetro tomado en la parte más ensanchada de la unidad, en línea perpendicular al eje longitudinal. Coliflor: el diámetro se tomará en la pella, libre de hojas. Pepino: no deben incluirse en el diámetro las espinas o marcas salientes.
26. **DIENTES:** referencia morfológica, para cada una de las divisiones de un órgano vegetal.
 - 26.1. En choclo: cada uno de los frutos (granos) de la espiga.
 - 26.2. En ajo: cada uno de los bulbillos, o de las partes en que se divide el bulbo, rodeado de una catáfila delgada, externa de textura papirácea llamada túnica.
27. **EMPACADOR:** firma o razón social dedicada al acondicionamiento de la hortaliza fresca.
28. **ENFERMEDADES:** alteraciones originadas por la acción de parásitos vegetales o animales, por virus o factores fisiológicos en las hortalizas.

ANEXO IX

29. ENTERO/A: planta, raíz, bulbos, tallos, hojas, inflorescencias, fruto o vainas que no se presentan: partidos, seccionados, divididos, trozados, dentados ni rotos. Espárrago: en ningún caso se admitirá la pérdida de la punta de espárrago; el lugar de corte debe estar cicatrizado; caso contrario se tornará como podredumbre.
30. ENVERO: (generalmente pimiento o tomate, pero aplica a cualquier fruto) proceso de cambio de color de los frutos cuando empiezan a madurar. Los distintos estados de madurez comercial que conforman el envero, luego de pasar el agraz o verde inmaduro, son: Verde maduro: aquel cuya superficie presenta un color verde blanquecino, y en el que la sustancia gelatinosa abarca todo el interior del fruto. Pintón: cuando se aprecia la aparición parcial del color característico del cultivar. Maduro: aquel que ha alcanzado, en su totalidad, el color característico de la especie, variedad y/o cultivar. Sobremaduro: aquel que, en su evolución, ha sobrepasado las características propias del producto maduro y adecuadas para su consumo en fresco.
31. ESPIGA: conjunto de frutos insertos en el marlo que lo sostiene.
32. FIRME/S: turgentes y sin síntomas de flaccidez.
 - 32.1. En bulbos: las catáfilas y bulbillos (dientes) deben estar bien adheridos al tallo, dando la apariencia de bulbos apretados.
 - 32.2. En tomate y en berenjena: presentarse elásticos a la presión.
33. FLÁCCIDO/AS: aquellas que por deshidratación han perdido la turgencia de sus tejidos, es decir, los tallos, las hojas, las inflorescencias, los frutos, etcétera, no pueden mantenerse enhiestos, cuelgan por su propio peso o se tumban.
34. FLORES ABIERTAS: cuando las partes que constituyen la flor se han expandido dejando en general espacios libres por donde emerge el pistilo y/o estambre.
35. FLORONES: frutos deformados del tomate, se caracterizan por presentar elevaciones o depresiones, provenientes del mal cierre de la flor, o bien por presentar un anillo en su parte distal.
36. FRESCO/A: estado de turgencia que presentan los productos cuando son cosechados y mantenidos en condiciones adecuadas de temperatura y humedad. Consistencia y solidez normal de un producto determinado por la densidad, la resistencia y la textura de sus tejidos u órganos. En los casos de zanahoria, zapallito, berenjena y pepino, además deben conservar el brillo propio del cultivar.
37. GRADO DE SELECCIÓN: todo agrupamiento que reúna las mismas condiciones de calidad comercial.

38. GRANEL: cuando el envasado de las hortalizas se hace sin ningún ordenamiento dentro del envase.
39. GRANO: En arvejas: chauchas y legumbres: cada una de las semillas.
40. HENDIDOS: solución de continuidad del turión en el sentido longitudinal interesando la médula. Debe estar cicatrizado; caso contrario se considerará podredumbre.
41. HOJA: se refiere a la unidad constituida por vaina, pecíolo y lámina.
42. HOJAS CERRADAS: hojas firmes y aproximadas al eje central sin tendencia a tumbarse.
43. HOJAS ROTAS: cuando falta parte de la superficie de la lámina foliar, las nervaduras, los pecíolos; estos, para el caso de la acelga y del apio, deben presentarse abiertos y no comprimidos o aplastados.
44. HORTALIZAS FRESCAS: aquellas cuyo estado de firmeza corresponde al del momento de su cosecha y es mantenido en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.
45. HUECOS: cuando la zona medular ha desaparecido.
46. INFLORESCENCIA: flores unidas mediante su pedicelo a un mismo soporte floral de la planta.
47. INSECTOS VIVOS: en cualquier estado de desarrollo.
48. LARGO: medida que debe tomarse siguiendo el eje longitudinal de la unidad, en su mayor extensión.
49. LESIONES: escoriaciones secas o cicatrizadas, cualquiera sea su origen, en un grado tal que disminuya su posibilidad de comercialización.
50. LIGNIFICADO/AS: cuando en las membranas celulares de raíces, tallos, nervaduras, médulas, brácteas, etcétera se deposita lignina (sustancia incrustante que acompaña a la celulosa), volviéndose muy rígidas y leñosas por endurecimiento de sus tejidos.
51. LIMBO: parte distal y extendida de la hoja, también denominada lámina.
52. LIMPIO/A: cuando las partes comercializables de las hortalizas (raíz, tallo, tubérculo, bulbo, hojas, plantas enteras, inflorescencias, frutos, vainas) están libres de tierra, barro o residuos de algún elemento químico con que se ha tratado la planta; los envases correspondientes también deben presentar esta condición.
53. MADURO/A: una hortaliza se considera madura cuando en su evolución ha alcanzado el sabor y las características propias que la hacen totalmente comestible; conocida también como madurez comercial, la que puede o no coincidir con la madurez fisiológica.
 - 53.1. En arveja: cuando la relación azúcar-almidón responde al cultivar y no ha alcanzado cierta dureza el tegumento (cáscara) de la semilla, por efecto de migración del calcio hacia ella (índice de madurez).

- 53.2. En tomate: las semillas se encuentran completamente desarrolladas y la sustancia gelatinosa llena la cavidad del fruto; alcanza el sabor característico que lo hace comestible o inicia el envero.
- 53.3. En tubérculo: la epidermis (piel) no se desprende cuando se la somete a una moderada presión ejercida con los dedos, acompañada de un esfuerzo en dirección paralela a la superficie del tubérculo (papa); excepto la papa temprana que es cosechada antes de su madurez y que no cumple con esta definición de maduro.
- 53.4. En choclo: las espigas deben tener los estilos (barbas) frescos, no apelmazados.
54. **MAGULLONES** o **MACHUCONES**: daños provocados por golpes que no causan heridas, pero se visualizan por la muerte y destrucción de tejidos.
55. **MANCHAS**: alteraciones de la coloración normal de la especie, como escoriaciones secas o cicatrizadas, cualquiera sea su origen. Ajo: color oscuro con el borde más acentuado, característico del ajo que ha sido mojado y secado. Se considera manchado, cuando supera el VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) de la superficie del bulbo.
56. **MOMIFICACIONES**: desecación de los órganos vegetales, especialmente los frutos. Conservan su forma, pero sus células pierden turgencia, con ablandamiento de la pulpa y formación de surcos en la superficie del fruto.
57. **NETO/A**: se refiere a que el corte o separación del órgano comercializable debe hacerse en forma prolija y con instrumento cortante adecuado, sin dañar a aquel y sin que ello desmerezca su presentación.
58. **NO EXCESIVAMENTE HUMEDO/A**: que no contenga agua en la superficie, originada por lavado o por haberse cosechado húmedo por efecto de lluvia, niebla o rocío, y haber sido conservado con dichos inconvenientes en las operaciones de mercado.
59. **OLOR Y SABOR EXTRAÑOS**: distintos a los comunes o normales del producto.
60. **PARTIDA**: conjunto de unidades perfectamente identificadas, envasadas o no, que correspondan a una misma especie; tipo o cultivar; procedencia; tamaño o calibre y grado de selección. Los envases que contengan a dicho conjunto deberán ser de un mismo tipo y el empaque responderá a una determinada modalidad.
61. **PECÍOLO**: parte basal de la hoja que une la lámina con el tallo.
62. **PEDÚNCULO**: vástago que soporta el fruto.

63. PELLA: conjunto de inflorescencias al estado de primordio sin diferenciación (pedicelos y pedúnculos carnosos hipertrofiados).
64. PERFORACIONES: agujeros que se producen por desprendimiento de tejidos muertos, causados por parásitos que originan manchas necróticas o verdaderas galerías.
65. PODREDUMBRE: todo daño causado por microorganismos que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.
66. PRODUCTOR-EMPACADOR: Firma o razón social que se dedica a la producción hortícola y al empaque de su producción y/o de terceros.
67. PUNTA DE ESPARRAGOS: yema apical del turión (hasta donde las hojas rudimentarias están superpuestas).
68. RAJADURAS: grietas, lastimaduras o heridas de origen mecánico, también las producidas por desequilibrios fisiogénicos o hídricos, que afectan la piel (epicarpio) y la pulpa (mesocarpio) del fruto en hortalizas de fruto (tomate, berenjena, pimiento), y los tejidos internos desde la superficie en las hortalizas de rizomas o tubérculos, (zanahorias, batatas, nabo, salsifí, rabanito, radicha). Cuando se trata de zanahorias deben estar secas y cicatrizadas para incluirlas en el total de defectos; caso contrario se asimilarán a podredumbre.
69. SANO/A: significa que la hortaliza no presenta enfermedades o afecciones de origen parasitario ni descomposición que impidan o limiten el aprovechamiento del producto.
70. SECO/A: los vegetales, aparte de su verdor, lozanía y vigor, físicamente deben presentarse libres de agua o exceso de humedad en la superficie de la unidad. Para los casos de las hortalizas de hoja, esto se hace extensivo al tallo y a la lámina. Para las inflorescencias, al interior de las brácteas.
71. SUFICIENTEMENTE BIEN FORMADAS/OS: las raíces, los tubérculos o los frutos no deben presentar curvaturas, estrangulaciones, torceduras, puntas excesivas, crecimientos secundarios o cualquier otro defecto que perjudique manifiestamente la apariencia de la unidad.
72. TIPO COMERCIAL: denominación comercial que se hace a un grupo de hortalizas dentro de una especie que tienen una característica en común, por lo general en su forma y color.
73. TURIÓN: brote tierno (rebrote de especies plurianuales), con hojas rudimentarias.
74. VAINA: fruta de las leguminosas; legumbre, denominada comúnmente chaucha.
75. VELLOSIDAD: pubescencia que recubre la superficie de ciertas hortalizas; cuando está presente, no debe ser húmeda ni grasosa.

76. YEMAS ABIERTAS: las yemas forman un ángulo de separación con respecto al eje del turión, debido al inicio de brotación.



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 IX - GLOSARIO DE TÉRMINOS

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 7 pagina/s.