



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional

2019 - Año de la Exportación

Proyecto de resolución

Número:

Referencia: PROYECTO RESOLUCION DESECADAS Y SECAS

VISTO el Ex – 2018-52738340-APN-DNTYA#SENASA, el Decreto Ley N° 9244 del 10 de octubre de 1963, las Resoluciones N° 88 del 16 de febrero de 1965 y N° 1352 del 14 de noviembre de 1965 de la ex SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, y las Resoluciones N° 453 del 26 de septiembre de 2013 y N° 446 del 2 de octubre de 2014 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

CONSIDERANDO:

Que el Decreto-Ley N° 9.244/1963 establece que la producción, tipificación, empaque, identificación y certificación de la calidad y sanidad frutícola.

Que a los efectos de un mejor ordenamiento de las actividades mencionadas, las Resoluciones SAG N° 88 y N° 1352 reglamentan el mencionado Decreto en relación a las frutas desecadas o frutas deshidratadas y frutas secas, respectivamente, destinadas al mercado interno y/o a la exportación.

Que con ello se tiende a mantener el prestigio alcanzado por esas frutas en los mercados exteriores.

Que la Resolución SAG N° 88 del 16 de febrero de 1965 de la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, que establece las exigencias de calidad para las frutas desecadas requiere una actualización adecuada a las características de la producción.

Que la creciente producción y comercialización de tomates desecados o tomates deshidratados amerita establecer

especificaciones de calidad para dicho producto.

Que la Resolución SAG N° 1352 del 14 de noviembre de 1965 de la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, que establece las exigencias de calidad para las frutas secas requiere una actualización adecuada a las características de la producción.

Que las Resoluciones Senasa N° 453 del 26 de septiembre de 2013 y N° 446 del 2 de octubre de 2014 del establecen las exigencias de calidad e identidad para la nuez de nogal y nuez de pecán, respectivamente, requieren actualización para ajustarse a las exigencias determinadas por la simplificación normativa.

Que el Decreto N° 891 establece los principios de Buenas Prácticas en materia de simplificación normativa aplicables para el funcionamiento del Sector Público Nacional, el dictado de la normativa y sus regulaciones.

Que la Resolución N° 381 del 28 de noviembre de 2017, del MINISTERIO DE Agroindustria instruye a realizar una propuesta de reordenamiento normativo para cada una de sus dependencias.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete, no encontrando reparos de índole legal que formular.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud de las facultades conferidas por el Artículo 8°, incisos e) y f) del Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 825 del 10 de junio de 2010 y 182 del 15 de diciembre de 2011.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

REGLAMENTO DE CALIDAD E IDENTIDAD DE FRUTAS DESECADAS O FRUTAS

DESHIDRATADAS (incluido TOMATE) y FRUTAS SECAS

ARTÍCULO 1°.- Aprobación: Se aprueba el reglamento de calidad e identidad para la comercialización de frutas desecadas o frutas deshidratadas (incluido tomate) y frutas secas.

ARTÍCULO 2°.- Ámbito de aplicación. El presente reglamento se aplica para la comercialización en el mercado interno y la exportación de frutas desecadas o frutas deshidratadas (incluido tomate) y de frutas secas.

ARTÍCULO 3°.- Definiciones. Para el presente reglamento se consideran las definiciones de los siguientes términos:

Inciso a) Clasificada: Se considera a la fruta que ha sido seleccionada de manera que se encuadre dentro de alguna de las categorías de calidad reglamentadas en el presente reglamento.

Inciso b) Color: Es la coloración de cada unidad prescindiendo de la diferente tonalidad que se observa en su superficie, como consecuencia de condiciones naturales, internas o externas de las mismas, mientras no sean producidas por manchas. Cuando no se indique coloración específica en el producto, el criterio para analizar esta característica es la uniformidad en el color de la mercadería dentro de un mismo envase.

Inciso c) Confituras: Son los productos obtenidos por cocción de frutas, hortalizas o tubérculos (enteros o fraccionados), sus jugos y/o pulpas, con azúcares (azúcar dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.

Inciso d) Enteras: Se refiere a las frutas que conservan la unidad completa, dentro de las características definidas para cada tipo.

Inciso e) Húmeda: Se refiere a la fruta que tiene un porcentaje de humedad superior al establecido por este reglamento.

Inciso f) Lesiones: Son daños (agujeros, canchales, cortes, heridas, etcétera) que alteran la apariencia de la fruta, en sus distintos tipos, y son ocasionados por plagas, accidentes climáticos (por ejemplo: granizo) o daños mecánicos.

Inciso g) Limpia: Es la fruta en buen estado de higiene, sin materias adheridas, como por ejemplo: tierra u otras sustancias.

Inciso h) Manchas: En frutas desecadas o deshidratadas, son las alteraciones del color normal del producto. En frutas secas son las alteraciones en el color, producidas en la cáscara y/o en la semilla. En ambos productos las manchas son ocasionadas por causas o agentes diversos.

Inciso i) Materias extrañas: todos aquellos materiales que no son frutas, según características y tipo, pueden ser: de origen no vegetal (por ejemplo: piedras, metales, tierra, arena y plásticos) y/o de origen vegetal, completos o en trozos (por ejemplo: hojas, tallos, pelón, cáscara (epicarpio), tabiques, semillas de la misma especie o de otras y de madera).

Inciso j) Moho: micelio de hongos.

Inciso k) Sana: Es la fruta que está libre de daños de cualquier origen.

Inciso l) Sello clave: es una marca estampada, impresa o colocada con una etiqueta autoadhesiva en el envase que conjuga la fecha de empaque de la mercadería y la clave alfanumérica, otorgada por Senasa, que identifica el establecimiento de empaque en el que se procesó.

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

Inciso n) Tiernizada/o: Es la fruta desecada o deshidratada que por tratamiento con agua, vapor o ambos se hidrata y se vuelve tierna (proceso de tiernizado).

ARTÍCULO 4°.- Requisitos generales: Las frutas desecadas o frutas deshidratadas y las frutas secas deben cumplir con los siguientes requisitos generales:

Inciso a) Según las características de cada fruta y tipos establecidos en este reglamento, la misma debe ser: sana, limpia, sin manchas, de color uniforme, sin lesiones o daños de distinto origen, libre de materias extrañas y de

olores y sabores extraños y con características típicas de cada variedad. Los aspectos indicados están sujetos a las disposiciones especiales y a las tolerancias permitidas que, para cada categoría, se establecen en la presente resolución.

Inciso b) No se admite para las frutas desecadas o deshidratadas ni para las frutas secas la presencia de mohos, insectos, arácnidos u otros animales vivos, ni de indicios que manifiesten actividad de los mismos en la mercadería o en el envase (excrementos, pelos, restos insectos, arácnidos u otros animales, etcétera). Se exceptúan de los indicios de actividad mencionados, los daños en la mercadería, que son considerados dentro de las tolerancias para cada categoría.

Inciso c) La fruta, que se destine al mercado interno o a la exportación, debe ser acondicionada, clasificada, empacada e identificada en la forma y condiciones que se establecen en la presente reglamentación.

Inciso d) Las categorías de calidad que rigen para las frutas desecadas o deshidratadas y las frutas secas son: Extra, Cat I y Cat II, esta última únicamente para ser comercializada en el mercado interno. Las características de las mismas y las tolerancias para los defectos permitidas en cada una se especifican en el presente reglamento.

Inciso e) La fruta se debe acondicionar de modo que llene la capacidad del envase. El producto dispuesto en la parte superior y/o parte visible del envase tiene que ser el fiel reflejo de todo su contenido.

ENVASES

ARTÍCULO 5°.- Envases: Los envases que se emplean en el empaque de la fruta desecada o deshidratada o fruta seca, destinados a la exportación o al mercado interno, deben cumplir con las siguientes características:

Inciso a) Ser nuevos.

Inciso b) Estar limpios y secos.

Inciso c) No transmitir a la mercadería olor ni sabor extraños.

Inciso d) De materiales aptos para contener alimentos, según la legislación alimentaria vigente.

Inciso e) Ser resistentes a la rotura y a la deformación para mantener adecuadamente el contenido.

Inciso f) Que faciliten la conservación, el manipuleo y la comercialización de la mercadería.

Inciso g) El diseño del envase debe estar en relación con: las características del producto a contener, el acondicionamiento dentro del mismo y el contenido o peso neto.

Inciso h) El estampado en los envases y/o de las etiquetas con las leyendas y sellos establecidos por la presente reglamentación, deben efectuarse con tinta no tóxica, indeleble y en forma tal que las inscripciones resulten legibles.

Inciso i) El pegado de las etiquetas sobre los envases se debe hacer con pegamentos no tóxicos y permitidos para alimentos.

ARTÍCULO 6°.- Autorización de envases: Los envases que se emplean en el envasado de fruta desecada o fruta deshidratada y fruta seca, destinados a la exportación o al mercado interno, deben ser autorizados por la Dirección de Inocuidad y Calidad de Productos de Origen Vegetal, a través de la Coordinación General de Frutas, Hortalizas y Aromáticas.

Inciso a) Para la autorización se debe presentar:

Apartado I) La solicitud de autorización de envases, en la que se debe declarar: el material de construcción, las medidas de luz interna (alto, largo y ancho), las características del envase, la especie y tipo de producto a contener, el modo y materiales de acondicionamiento (granel, en bolsas, en bandejas, clamshells, etcétera) y el peso neto, además de cualquier otro dato que solicite la Coordinación General de Frutas, Hortalizas y Aromáticas.

Apartado II) Muestra del envase armado o un esquema detallado o foto, sin la mercadería.

Apartado III) Foto del envase con la mercadería acondicionada en su interior, tal como la solicita en la autorización (a granel, en bolsitas, en “clamshells”, etcétera.).

Inciso b) La Dirección de Inocuidad y Calidad de Productos de Origen Vegetal, a través de la Coordinación General de Frutas, Hortalizas y Aromáticas, mantiene actualizado el listado de envases autorizados y lo publica en Servicios en línea de la página Web del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

Identificación de la mercadería

ARTÍCULO 7°.- Identificación de la mercadería. Los envases del producto deben llevar impresas sobre los mismos y/o en etiqueta adherida, en lugar visible, con letras de buen realce y visualización (adecuadas al tamaño del envase) las siguientes leyendas:

Inciso a) Especie (nombre vulgar).

Inciso b) Nombre de la variedad (optativo). En las frutas secas, cuando se empaque varias variedades, se debe identificar Mix de variedades.

Inciso c) Categoría.

Inciso d) Tipo (con carozo, sin carozo, con cáscara, sin cáscara, enteras, en mitades, en tiras, en trozos, etcétera.), colocado a continuación del nombre de la especie.

Inciso e) Sello clave: El sello clave se constituye de la siguiente manera:

Apartado I) Componentes del sello clave. Se establecen como únicos componentes del "sello clave", sea la modalidad de sello, impresión o de etiqueta autoadhesiva (sticker), los siguientes: en la parte superior interna "SENASA"; en la central, el mes y año de empaque seguido de la clave alfanumérica que identifica el establecimiento en el que se lleva a cabo el empaque y en la parte inferior, "Decreto Ley N°9244/63".

Apartado II) Clave alfanumérica. La clave alfa numérica para la identificación de los empaques está constituida por CUATRO (4) partes, separadas por un guión. La primera es una letra mayúscula que indica la provincia en la que está ubicado el establecimiento; la segunda, es el número de empacador que registra ese empaque; la tercera, es

una letra minúscula que especifica el empaque; la cuarta parte, es una letra "D" mayúscula que indica que el producto que empaca corresponde a "Frutas desecada/deshidratada" o una letra "S" mayúscula que indica que el producto corresponde a "Frutas secas".

Apartado III) Modelo de sello clave: En el Anexo I se presenta un modelo del sello clave. La forma y medidas son orientativas, no obstante las leyendas deben tener una ubicación contigua y un tamaño que permita su fácil visualización y lectura.

Apartado IV) El sello clave debe ubicarse en por lo menos uno de los cabezales del envase.

Inciso f) Año de cosecha, para fruta seca.

Inciso g) Peso neto, en kilogramos. Además, de expresar el peso en kilogramos, se puede expresar en otra unidad peso.

Inciso h) Tamaño o Calibre.

Inciso i) La leyenda "Fruta...", colocando en el espacio en blanco la palabra "seca"; "desecada" o "deshidratada", según su proceso de secado, o bien el nombre de la especie seguido de la palabra "...desecada/o" o "...deshidratada/o" según corresponda.

Inciso i) Renspa (Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios) del origen de la mercadería.

Inciso j) Provincia productora, precedido de las expresiones "Producto de..." o "Producción de...".

Inciso k) La expresión "Producción argentina".

Inciso l) Marca (optativo).

Inciso m) Nombre y dirección del empacador, importador o exportador, según corresponda, los que deben encontrarse inscriptos en los registros respectivos.

Inciso n) Además, se deben consignar las leyendas que expresamente se determinen para cada especie, en esta reglamentación.

Inciso ñ) Todas las leyendas deben ser expresadas en idioma castellano, pudiendo colocarse las traducciones a otros idiomas.

Inciso o) Todos los datos relativos a la identificación de la mercadería se deben realizar en el establecimiento de empaque durante o inmediatamente después del mismo.

Inciso p) Solamente en circunstancias especiales y previa autorización de la Dirección de Inocuidad y Calidad de Productos de Origen Vegetal se permiten envases con rótulos superpuestos o la sustitución de los mismos.

Inciso q) No se permite ninguna leyenda que pueda inducir a error o confusión con las expresamente determinadas en esta reglamentación.

Inciso r) Los envases secundarios que se utilicen para acondicionar en ellos otros de menor contenido neto, deben llevar todas las leyendas especificadas desde el inciso a) al inciso o) inclusive y, además, el número y peso individual de las unidades contenidas.

EMPAQUE MIXTO

ARTÍCULO 8°.- Empaque mixto. El empaque mixto se refiere a la inclusión en un mismo envase de varias especies de frutas desecadas o deshidratadas y/o de varias frutas secas.

Inciso a) En un mismo envase se puede incluir 2 o más especies de frutas desecadas o deshidratadas o de frutas secas contempladas en la presente reglamentación, las cuales deben responder a igual Categoría.

Inciso b) En un mismo envase se pueden incluir varias especies de frutas desecadas o deshidratadas, frutas secas y/o

confituras, las cuales deben responder a igual Categoría.

Inciso c) En este tipo de empaque, el etiquetado debe llevar todas las inscripciones correspondientes a cada una de las especies de fruta desecada o deshidratada y/o fruta seca que contenga, incluso el peso neto parcial de cada una, pudiendo ir estampadas una sola vez las leyendas comunes a todas. Se debe consignar el nombre de las especies, procedencias y el peso neto parcial. En cuanto a las "confituras" debe indicarse su denominación comercial y peso neto parcial. Además, deben llevar el peso neto total, la expresión "empaque mixto", con el agregado de "frutas desecadas", "secas" y "confituras", según corresponda.

FRUTAS DESECADAS O FRUTAS DESHIDRATADAS (incluido TOMATE)

ARTÍCULO 9°.- Frutas desecadas. Entiéndese 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.

ARTÍCULO 10.- Frutas deshidratadas. Entiéndese 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.

ARTÍCULO 11.- Requisitos generales: Las frutas desecadas o frutas deshidratadas deben cumplir con las siguientes condiciones generales:

Inciso a) La fruta desecada o deshidratada en el momento del empaque, debe tener una humedad inferior al veinticinco por ciento (25%), excepto para frutas tiernizadas en las que se admite hasta un treinta y cinco por ciento (35%).

Inciso b) Las frutas tiernizadas pueden ser tratadas superficialmente con ácido sórbico o sorbato de potasio, siempre que el contenido residual (expresado en ácido sórbico) no exceda UN GRAMO POR KILOGRAMO (1g/kg) de fruto entero (1000 ppm).

Inciso c) Se permite el blanqueo y preservación de la fruta desecada o deshidratada con anhídrido sulfuroso siempre

que el contenido de anhídrido sulfuroso total residual (expresado en SO₂) no exceda de UN GRAMO POR KILOGRAMO (1g/kg) del producto terminado (1000 ppm).

Inciso d) Para fruta desecada o deshidratada que ha sido sometida al proceso de tiernizado, se debe incluir en la identificación la palabra “tiernizada/o” a continuación de la especie y el tipo.

Inciso e) La humedad de las frutas desecadas o deshidratadas debe figurar en el rotulado, con la expresión "Humedad hasta 25%" o “Humedad hasta el 35%”, según corresponda.

Inciso f) Cuando las frutas desecadas o deshidratadas sean tratadas con conservantes debe figurar en la etiqueta la leyenda “Producto tratado con...” indicando en el espacio en blanco la sustancia correspondiente.

Inciso g) 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 de Inocuidad y Calidad de Productos de Origen Vegetal.

Incisos h) Cuando para una fruta desecada se comercialice un Tipo no especificado en el presente reglamento, éste se debe indicar en la identificación con un término acorde a la forma de las unidades contenidas en el envase (mitades, trozos, tiras o cubos) y su tamaño en milímetros. Las unidades deben tener un tamaño uniforme.

Inciso i) En ninguna categoría se permite la presencia materias extrañas, en un porcentaje que exceda el cero coma uno por ciento (0.1 %) en peso del contenido de cada envase.

ARTÍCULO 12.- Arándano. Se denomina arándano desecado o deshidratado (pasa de arándano), a la fruta de la especie de *Vaccinium corymbosum* L. tratada por secado al sol u otros métodos artificiales reconocidos de deshidratación, respectivamente, que debe comercializarse según las siguientes condiciones particulares:

Inciso a) Categorías: Cada una de las categorías: Extra, Cat I y Cat II, tiene las siguientes características para los arándanos enteros:

Apartado I) Extra: Corresponden a esta categoría los arándanos desecados o deshidratados sanos, limpios, libres de pedúnculo, manchas y/o lesiones, de tamaño y color uniforme. Se admite, como máximo, el 6% de las unidades

contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Apartado II) Cat I: Corresponden a esta categoría los arándanos desecados o deshidratados sanos, limpios, sin pedúnculo, de tamaño y color aproximadamente uniforme. Se acepta en cada arándano, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de 5 mm². Se admite, como máximo, el 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Apartado III) Cat II: Corresponden a esta categoría los arándanos desecados o deshidratados sanos y limpios, no teniéndose exigencias en cuanto a presencia de pedúnculo, tamaño y color. Se acepta en cada arándano, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admite, como máximo, el 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

ARTÍCULO 13.- Cereza. Se denomina cereza desecada o deshidratada, a la fruta de la especie de *Prunus avium* L. tratada por secado al sol u otros métodos reconocidos de deshidratación, respectivamente, que debe comercializarse según las siguientes condiciones particulares:

Inciso a) Tipos: Se establecen para el comercio de cerezas desecadas o deshidratadas, los siguientes tipos:

Apartado I) Con carozo: Son las cerezas desecadas o deshidratadas enteras, a las cuales se les ha eliminado sólo el pedúnculo.

Apartado II) Sin carozo: Son las cerezas desecadas o deshidratadas enteras, a las cuales se les ha eliminado el pedúnculo y el carozo.

Inciso b) Categorías: Cada una de las categorías: Extra, Cat I y Cat II, tiene las siguientes características para los tipos establecidos:

Apartado I) Extra: Corresponden a esta categoría las cerezas desecadas o deshidratadas sanas, limpias, libres de manchas y/o lesiones, de tamaño y color uniforme. Se admite, como máximo, el 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Apartado II) Cat I: Corresponden a esta categoría las cerezas desecadas o deshidratadas sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniforme. Se acepta en cada cereza, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de 10 mm². Se admite, como máximo, el 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Apartado III) Cat II: Corresponden a esta categoría las cerezas desecadas o deshidratadas sanas y limpias, no teniéndose exigencias en cuanto a presencia de pedúnculo, tamaño y color. Se acepta en cada cereza, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admite,

como máximo, el 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

ARTÍCULO 14.- Ciruela. Se denomina ciruela desecada o deshidratada a la fruta de la especie de *Prunus domestica* L. tratada por secado al sol u otros métodos reconocidos de deshidratación, respectivamente, que debe comercializarse según las siguientes condiciones particulares.

Inciso a) Tipos: Se establecen para el comercio de ciruelas desecadas o deshidratadas, los siguientes tipos:

Apartado I) Con carozo: Son las ciruelas desecadas o deshidratadas enteras, a las cuales se les ha eliminado sólo el pedúnculo.

Apartado II) Sin carozo: Son las ciruelas desecadas o deshidratadas enteras, a las cuales se les ha eliminado el pedúnculo y el carozo.

Inciso b) En los casos en que la ciruela desecada o deshidratada no sufra tiernizado se permite consignar en el etiquetado la denominación "tipo americano".

Inciso c) Categorías: Cada una de las categorías: Extra, Cat I y Cat II, tiene las siguientes características:

Apartado I) Extra: Corresponden a esta categoría las ciruelas desecadas o deshidratadas de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y/o lesiones, de tamaño y color uniformes. Se admite, como máximo, el 6% de unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Apartado II) Cat I: Corresponden a esta categoría las ciruelas desecadas o deshidratadas de una misma variedad, sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniforme. Se acepta en cada ciruela, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de 25 mm². Se admite como máximo, el 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Para las ciruelas descaroizadas por el método Elliot la tolerancia para unidades rotas se considera en forma independiente de los otros defectos y se admite un máximo de 15% de las unidades contenidas en el envase.

Apartado III) Cat II: Corresponden a esta categoría las ciruelas desecadas o deshidratadas sanas y limpias, no teniéndose exigencias en cuanto a variedad, presencia de pedúnculo, tamaño y color. Se acepta en cada ciruela, manchas y/o lesiones superficiales cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admite, como máximo, el 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Para las ciruelas descaroizadas por el método Elliot la tolerancia para unidades rotas se considera en forma independiente de los otros defectos y se admite un máximo de 20% de las unidades contenidas en el envase.

Inciso d) Tamaño de las ciruelas desecadas o deshidratadas se establece por el número de unidades contenidas en un kilogramo, de acuerdo con la siguiente escala: < 22, 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. También se puede expresar el tamaño como número de unidades contenidas en una libra (2,2046 kilogramos), de acuerdo con la siguiente escala: 20/30; 30/40; 40/50; 50/60; 60/70, 70/80, 80/90; 90/100, 100/110; 110/120; 120/130; 130/140/ 140/150; 150/160, 160/170; 170/180, 180/190, 190/200, 200/210, 210/220, 220/230, 230/240, 240/250, 250/260 y a más.

Inciso e) Se puede embalar en un mismo envase hasta dos calibres consecutivos, los que deben figurar en la identificación.

ARTÍCULO 15.- Damasco. Se denomina damasco desecado o deshidratado a la fruta de la especie de *Prunus armeniaca* L. tratada por secado al sol u otros métodos reconocidos de deshidratación, respectivamente, que debe comercializarse según las siguientes condiciones particulares.

Inciso a) Tipos: Se establecen para el comercio de damasco desecado o deshidratado, los siguientes tipos:

Apartado I) Con carozo: Son los damascos desecados o deshidratados enteros, a las cuales se les ha eliminado sólo el pedúnculo.

Apartado II) Sin carozo: Son los damascos desecados o deshidratados enteros, a las cuales se les ha eliminado el pedúnculo y el carozo.

Apartado III) En mitades: Son los damascos desecados o deshidratados sin carozo ni pedúnculo, partidos por la mitad.

Inciso b) Categorías: Cada una de las categorías: Extra, Cat I y Cat II, tiene las siguientes características:

Apartado I) Extra: Son los damascos desecados o deshidratados sanos, limpios, libres de manchas y/o lesiones, de tamaño y color uniforme. Se admite, como máximo, el 6% de las unidades contenidas en el envase, que no reúnan las condiciones exigidas. Para el Tipo en mitades, además se acepta un 5% de trozos de damasco, siempre que sean mayores al 75% de cada unidad (mitad).

Apartado II) Cat I: Son los damascos desecados o deshidratados sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniforme. Se acepta en cada damasco, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de 25 mm². Se admite, como máximo, el 10% de las unidades contenidas en el envase,

que no reúnan las condiciones exigidas. Para los damascos en mitades se permite además, hasta un 10% de unidades comúnmente denominadas "enrolladas" y 10% de trozos de damasco, siempre que sean mayores al 75% de cada unidad (mitad).

Apartado III) Cat II: Son los damascos desecados o deshidratado sanos, limpios, no teniéndose exigencias en cuanto a tamaño, color y "enrollados". Se acepta en cada damasco, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admite, como máximo, el 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Para mitades, además se acepta un 15% de trozos de damasco, siempre que sean mayores al 75% de cada unidad.

Inciso c) El tamaño de los damascos desecados o deshidratados se expresa en: "Grandes", "Medianos" o "Chicos", según la medida del diámetro ecuatorial de la fruta, de acuerdo con la siguiente escala:

Apartado I) Chicas: Mayor o igual a QUINCE MILÍMETROS (15 mm) hasta VEINTICINCO MILÍMETROS (25 mm)

Apartado II) Medianos: Más de VEINTICINCO MILÍMETROS (25 mm) hasta TREINTA CINCO MILÍMETROS (35 mm)

Apartado III) Grandes: Mayor o igual a TREINTA CINCO MILÍMETROS (35 mm)

ARTÍCULO 16.- Durazno: Se denomina durazno desecado o deshidratado a la fruta de la especie de *Prunus persica* L. Batsch tratada por secado al sol u otros métodos reconocidos de deshidratación, respectivamente, que debe comercializarse según las siguientes condiciones particulares.

Inciso a) Tipos: Se establecen para el comercio de durazno desecado o deshidratado, los siguientes tipos:

Apartado I) Pelones: Son los duraznos desecados o deshidratados enteros, a los cuales se les ha eliminado el epicarpio opiel.

Apartado II) Medallones: Son los duraznos desecados o deshidratados enteros a los cuales se les ha eliminado la piel y el carozo.

Apartado III) En mitades: Son los duraznos desecados o deshidratados sin carozo, partidos por la mitad, pudiendo o no conservar la piel, debiendo figurar en el rotulado "con piel", cuando así corresponda.

Apartado IV) En tiras: Son los duraznos desecados o deshidratados sin carozo y cuya pulpa ha sido llevada a forma de tiras no menores a 5 cm de longitud, pudiendo o no conservar la piel y debiendo figurar en el rotulado "con piel", cuando así corresponda. Este tipo no se clasifica por tamaño.

Inciso b) Categorías: Cada una de las categorías: Extra, Cat I y Cat II, tiene las siguientes características:

Apartado I) Extra: Son los duraznos de un mismo color de pulpa, sanos, limpios, libres de manchas, lesiones y piel (cuando sean pelados), de tamaño y color uniforme. No se permite restos de carozo en los tipos sin carozo. Se admite, como máximo el 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Los pelones de esta categoría deben contener como mínimo el 60% de pulpa sobre el total de la fruta. Para medallones y mitades, además se acepta un 5% de trozos de durazno, siempre que sean mayores al 75% de cada unidad.

Apartado II) Cat I: Son los duraznos de un mismo color de pulpa, sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniforme. Se acepta en cada unidad manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel (cuando sean pelados), cuando la suma total del área afectada no exceda de 30 mm². Se admite, como máximo, el 10% de las unidades contenidas en el envase, que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancias no más del 4% de unidades con restos de carozo en los tipos sin carozo. Los pelones de esta categoría deben contener como mínimo el 50% de pulpa sobre el total de la fruta. Para medallones y mitades, además se acepta un 10% de trozos de durazno, siempre que sean mayores al 75% de cada unidad.

Apartado III) Cat II: Son los duraznos sanos y limpios, no teniéndose exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de pulpa. Se acepta en cada unidad manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel (cuando sean pelados) cuando la suma total del área afectada no exceda de un cuarto de cada unidad. Se admite, como máximo, el 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancias no más del 6% de unidades con restos de carozo en los tipos sin carozo. Los pelones de esta categoría deben contener como mínimo el 40% de pulpa sobre el total de la fruta y 15% de las unidades pueden presentar el carozo al descubierto, hasta en una tercera parte de cada una. Para medallones y mitades, además se acepta un 15% de trozos de durazno, siempre que sean mayores al 75% de cada unidad.

Inciso c) Según la medida de la fruta, se denomina: "Grandes", "Medianos" o "Chicos", de acuerdo con la siguiente escala.

Apartado I) Para pelones, según la medida que se toma transversalmente a la línea imaginaria que va desde el ápice a la inserción del pedúnculo y en su parte más ancha:

Subapartado 1) Chicos: de QUINCE MILÍMETROS (15 mm) hasta VEINTICINCO MILÍMETROS (25 mm).

Subapartado 2) Medianos: Más de VEINTICINCO MILÍMETROS (25 mm) hasta TREINTA CINCO MILÍMETROS (35 mm).

Subapartado 3) Grandes: Más de TREINTA CINCO MILÍMETROS (35 mm).

Apartado II) Para medallones y mitades, según el diámetro:

Subapartado 1) Chicos: de VEINTE MILÍMETROS (20 mm) hasta TREINTA Y CINCO (35 mm).

Subapartado 2) Medianos: Más de TREINTA Y CINCO (35 mm) hasta CUARENTA Y CINCO MILÍMETROS (45 mm).

Subapartado 3) Grandes: Más de CUARENTA Y CINCO MILÍMETROS (45 mm).

Inciso d) Las nectarinas (*Prunus persica* L. Batsch var. *nucipersica*) y los duraznos chatos desecados o deshidratados deben cumplir con lo establecido en el presente reglamento.

ARTÍCULO 17.- Frutilla. Se denomina frutilla desecada o deshidratada a las fruta de la especie de *Fragaria x ananassa* (Weston) Duchesne tratada por secado al sol u otros métodos reconocidos de deshidratación, respectivamente, que debe comercializarse según las siguientes condiciones particulares:

Inciso a) Tipos: Se establecen para el comercio de frutillas desecadas o deshidratadas, los siguientes tipos:

Apartado I) Enteras: Se designan con este nombre las frutillas desecadas o deshidratadas enteras, sin cáliz ni pedúnculo.

Apartado II) En mitades: Se designan con este nombre las frutillas desecadas o deshidratadas cortadas por la mitad, siguiendo el eje longitudinal de la fruta, quedando dos trozos aproximadamente uniformes, sin cáliz y sin pedúnculo.

Inciso b) Categorías: Cada una de las categorías: Extra, Cat I y Cat II, tiene las siguientes características:

Apartado I) Extra: Corresponden a esta categoría las frutillas desecadas o deshidratadas sanas, limpias, libres de manchas y/o lesiones y/o de cáliz y pedúnculo, de tamaño y color uniforme. Se admite, como máximo, el 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Apartado II) Cat I: Corresponden a esta categoría las frutillas desecadas o deshidratadas sanas, limpias, libres de cáliz y pedúnculo, de tamaño y color aproximadamente uniforme. Se acepta en cada frutilla, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de 15 mm². Se admite, como máximo, el 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Apartado III) Cat II: Corresponden a esta categoría las frutillas desecadas o deshidratadas sanas y limpias, sin cáliz ni pedúnculo, no teniéndose exigencias en cuanto a tamaño y color. Se acepta en cada frutilla, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admite, como máximo, el 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

ARTÍCULO 18.- Higo. Se denomina higo desecado o higo deshidratado a la fruta de la especie de *Ficus carica* L. tratada por secado al sol u otros métodos reconocidos de deshidratación, respectivamente, que debe comercializarse, según las siguientes condiciones particulares:

Inciso a) Tipos: Se establecen para el comercio de higo desecado o deshidratado, los siguientes tipos:

Apartado I) Redondeados: Son los higos desecados o deshidratados que presentan esta forma naturalmente o los que hayan sido aplanados en forma tal, que la inserción peduncular, coincida con el ojo del receptáculo.

Apartado II) Alargados: Son los higos desecados o deshidratados que presentan esta forma naturalmente, o los que al ser aplanados mantienen esta característica.

Inciso b) Categorías: Cada una de las categorías: Extra, Cat I y Cat II, tiene las siguientes características:

Apartado I) Extra: Son los higos desecados o deshidratados de un mismo color de piel (blanco o negro), sanos, limpios, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniforme. Se admite, como máximo, el 6% de las unidades contenidas en el envase, que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 2% de higos "vanos" o sin pulpa.

Apartado II) Cat I: Son los higos desecados o deshidratados de un mismo color de piel (blanco o negro), sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniforme. Se acepta en cada higo, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de 50 mm². Se admite, como máximo, el 10% de las unidades contenidas en el envase, que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 4% de higos "vanos" o sin pulpa.

Apartado III) Cat II: Son los higos desecados o deshidratados sanos y limpios, no teniéndose exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de piel. Se acepta en cada higo, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada, no exceda de un tercio de cada unidad. Se admite, como máximo, el 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 6% de higos "vanos" o sin pulpa.

Inciso c) Tamaño: El tamaño para los higos alargados, se mide transversalmente a la línea imaginaria que va desde el pedúnculo hasta el ojo del receptáculo y en su parte más ancha; para los higos redondeados, se considera el diámetro. Según el tamaño de la fruta se debe indicar como: "Grandes", "Medianos" o "Chicos", de acuerdo con la siguiente escala:

Apartado I) Chicos: de DIEZ MILÍMETROS (10 mm) hasta VEINTICINCO MILÍMETROS (25 mm).

Apartado II) Medianos: Más de VEINTICINCO MILÍMETROS (25 mm) hasta TREINTA CINCO MILÍMETROS (35 mm).

Apartado III) Grandes: Más de TREINTA CINCO MILÍMETROS (35 mm).

ARTÍCULO 19.- Manzana. Se denomina manzana desecada o deshidratada a la fruta de la especie de *Malus domestica* Borkh a la que se le ha extraído el agua de constitución por medios naturales o artificiales, que debe comercializarse según las siguientes condiciones particulares:

Inciso a) Tipos: Se establecen para el comercio de manzanas desecadas o deshidratadas, los siguientes tipos:

Apartado I) Enteras: Son las manzanas desecadas o deshidratadas enteras, a las cuales se les ha eliminado el pedúnculo, corazón, semillas y piel.

Apartado II) En mitades: Son las manzanas desecadas o deshidratadas seccionadas por la mitad, a las cuales se les ha eliminado el pedúnculo, corazón, semillas y piel.

Apartado III) En rodajas o anillos: Son las porciones desecadas o deshidratadas de manzanas, que han sido seccionadas transversalmente 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 ni piel.

Apartado IV) Cascos: Son las porciones desecadas o deshidratadas de manzanas, que han sido seccionadas longitudinalmente por la línea imaginaria que va del pedúnculo al cáliz, de las cuales por lo menos tienen 3/4 partes intactas, sin pedúnculo, corazón, semillas ni piel.

Apartado V) En trozos o dados: Son las manzanas desecadas o deshidratadas que han sido seccionadas en trozos o dados de una medida no mayor de veinte (20) milímetros en cualquier dimensión que se tome y con un espesor máximo de cinco (5) milímetros. En este tipo, no se admite más del diez (10) por ciento en peso de trozos menores de cinco (5) milímetros de ancho o de largo. Este tipo está eximido de la clasificación por tamaño.

Apartado VI) Los distintos tipos de manzanas desecadas o deshidratadas pueden empacarse conservando la piel, pero en este caso, se debe consignar en el rotulado "con piel", en cuya circunstancia más del 75% en peso del contenido del envase debe conservar la piel.

Inciso b) Categorías: Cada una de las categorías: Extra, Cat I y Cat II, tienen las siguientes características:

Apartado I) Extra: Son las manzanas desecadas o deshidratadas sanas, limpias, libres de manchas, lesiones y piel, de tamaño uniforme y color uniforme. Se admite, como máximo, el 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Además, se permite 2% en peso de trozos de manzanas.

Apartado II) Cat I: Son las manzanas desecadas o deshidratadas sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes. Se acepta en cada unidad manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, cuando la suma total del área afectada no exceda de 50 mm². Se admite como máximo, el 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Además, se permite 10% en peso de trozos de manzanas.

Apartado III) Cat II: Son las manzanas desecadas o deshidratadas sanas y limpias, no teniendo exigencias en

cuanto a tamaño y color. Se acepta 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 admite, como máximo, el 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Además, se permite 15% en peso de trozos de manzanas.

Inciso c) Tamaño: El tamaño de la fruta que en cada tipo se toma en el sentido de la mayor longitud, se identifica como: "Grandes", "Medianos" o "Chicos", de acuerdo con la siguiente escala:

Apartado I) Chicos: de TREINTA MILÍMETROS (30 mm) hasta CUARENTA Y CINCO MILÍMETROS (45 mm).

Apartado II) Medianos: Más de CUARENTA Y CINCO MILÍMETROS (45 mm) hasta SESENTA MILÍMETROS (60 mm).

Apartado III) Grandes: Más de SESENTA MILÍMETROS (60 mm).

ARTÍCULO 20.- Membrillo. Se denomina membrillo desecado o deshidratado a la fruta de la especie de *Cydonia oblonga* L. a la que se le ha extraído el agua de constitución por medios naturales o artificiales, que debe comercializarse según las siguientes condiciones particulares:

Inciso a) Tipos: Se establecen para el comercio de membrillos desecados o deshidratados, los siguientes tipos:

Apartado I) Enteros: Se designan con este nombre los membrillos desecados o deshidratados enteros que pueden o no conservar la piel, pedúnculo, corazón y semillas. En el rotulado deberá figurar "con piel" o "sin piel", según corresponda.

Apartado II) En mitades: Se designan con este nombre los membrillos desecados o deshidratados, seccionados por la mitad, siguiendo la línea imaginaria que va desde el pedúnculo al cáliz, a los cuales se les ha eliminado el pedúnculo, corazón y semillas, que pueden o no conservar la piel. En el rotulado debe figurar "con piel" o "sin piel", según corresponda.

Apartado III) En trozos: Se designan con este nombre los membrillos desecados o deshidratados cuando, dentro de cada tipo, no alcancen el 75% de la unidad correspondiente. En el rotulado debe figurar "con piel" o "sin piel", según corresponda,

Inciso b) Categorías: Cada una de las Categorías: Extra, Cat I y Cat II, tienen las siguientes características.

Apartado I) Extra: Son los membrillos desecados o deshidratados sanos, limpios, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provengan de membrillos pelados y con su piel entera en caso contrario.

Se admite, como máximo, el 6% de las unidades contenidas en el envase, que no reúnan las condiciones exigidas. Además, para los tipos enteros y en mitades se permite hasta un 2% de trozos.

Apartado II) Cat. I: Son los membrillos desecados o deshidratados sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniforme, sin piel cuando provengan de membrillos pelados y con su piel entera en caso contrario. Se acepta 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 100 mm². Se admite como máximo, el 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Además, para los tipos enteros y en mitades se permite hasta un 10% de trozos.

Apartado II) Cat. II: Son los membrillos desecados o deshidratados sanos y limpios, no teniéndose exigencias en cuanto a tamaño y color. Se acepta, 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 admite, como máximo, el 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Además, para los tipos enteros y en mitades se permite hasta un 15% de trozos.

Inciso c) El tamaño de la fruta, en cada tipo, se toma transversalmente a la línea imaginaria que va desde la cavidad peduncular al cáliz y en su parte más ancha, y se identifica como: "Grandes", "Medianos" o "Chicos", de acuerdo con la siguiente escala

Apartado I) Chicos: de VEINTE MILÍMETROS (20 mm) hasta CUARENTA Y CINCO MILÍMETROS (45 mm).

Apartado II) Medianos: Más de CUARENTA Y CINCO MILÍMETROS (45 mm) hasta SESENTA Y CINCO MILÍMETROS (65 mm).

Apartado III) Grandes: Más de SESENTA Y CINCO MILÍMETROS (65 mm).

ARTÍCULO 21.- Pera. Se denomina pera desecada o deshidratada a la fruta de la especie de *Pyrus communis* L. a la que se le ha extraído el agua de constitución por medios naturales o artificiales, respectivamente, que debe comercializarse según las siguientes condiciones particulares:

Inciso a) Tipos: Se establecen para el comercio de peras desecadas o deshidratadas, los siguientes tipos:

Apartado I) Enteras: Se designan con este nombre las peras desecadas o deshidratadas enteras, que pueden o no conservar el epicarpio o piel, pedúnculo, corazón y semilla. En el rotulado debe figurar "con piel" o "sin piel", según corresponda.

Apartado II) En mitades: Se designan con este nombre las peras desecadas o deshidratadas 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 la piel. En el rotulado deberá consignarse "sin piel", cuando así corresponda.

Apartado III) En trozos: Se designan con este nombre las peras desecadas o deshidratadas cuando las unidades

enteras o en mitades no alcancen el 75% de las mismas, respectivamente. En el rotulado debe figurar "con piel" o "sin piel", según corresponda.

Inciso b) Categorías: Cada una de las categorías: Extra, Cat I y Cat II, tiene las siguientes características:

Apartado I) Extra: Son las peras desecadas o deshidratadas de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniforme, sin piel cuando provengan de peras peladas o mondadas y con su piel entera en caso contrario. Se admite, como máximo, el 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Además, se permite un 2% de trozos.

Apartado II) Cat. I: Son las peras desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provengan de peras peladas y con su piel entera en caso contrario. Se acepta 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 100 mm². Se admite como máximo, el 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Además, se permite un 10% de trozos.

Apartado III) Cat. II: Son las peras desecadas sanas y limpias, no teniéndose exigencias en cuanto a variedad, tamaño y color. Se acepta 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 admite, como máximo, el 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. Además, se permite un 15% de trozos.

Inciso c) En el etiquetado se debe indicar: "Grandes", "Medianas" o "Chicas", según la medida transversal al eje imaginario que va de la cavidad peduncular a la del cáliz, de acuerdo con la siguiente escala:

Apartado I) Grandes: Mayor de CUARENTA Y CINCO MILÍMETROS (45 mm).

Apartado II) Medianas: Mayor o igual a TREINTA Y CINCO MILÍMETROS (35 mm) a CUARENTA Y CINCO (45 mm).

Apartado III) Chicas: De a VEINTICINCO MILÍMETROS (25 mm) a TREINTA Y CINCO MILÍMETROS (35 mm).

La medida se toma transversalmente a la línea imaginaria que va desde la cavidad peduncular al cáliz y en su parte más ancha.

ARTÍCULO 22.- Tomate. Se denomina tomate desecado o deshidratado a la fruta de las distintas variedades de *Lycopersicon esculentum* Mill y sus híbridos, tratados por secado al sol u otros métodos reconocidos de deshidratación, respectivamente, que deben comercializarse según las siguientes condiciones particulares:

Inciso a) Tipos: Se establecen para el comercio de tomates desecados o deshidratados, los siguientes tipos:

Apartado I: En mitades: Se designan con este nombre los tomates desecados o deshidratados cortados en dos partes iguales a lo largo del eje longitudinal.

Apartado II: En cubos: Se designan con este nombre los tomates desecados o deshidratados cortados en cubos (trozos) de aproximadamente 3 a 6 mm. Este tipo está eximido de la clasificación por tamaño.

Inciso b) Categorías: Cada uno de las categorías: Extra, Cat I y Cat II, tiene las siguientes características:

Apartado I) Extra: Corresponden a esta categoría los tomates desecados o deshidratados de una misma variedad, sanos, limpios, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes. Se admite como máximo, el 5 % de unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Apartado II) Cat I: Corresponden a esta categoría los tomates desecados o deshidratados de una misma variedad, sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniformes. Se acepta en cada tomate, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de 25 mm². Se admite como máximo, el 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Apartado III) Cat II: Corresponden a esta categoría los tomates desecados o deshidratados sanos y limpios, no teniéndose exigencias en cuanto a variedad, tamaño y color. Se acepta en cada tomate, manchas y/o lesiones superficiales cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admite, como máximo, el 15 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Inciso c) Tamaño: Los tomates desecados o tomates deshidratados en mitades se clasifican por tamaño, el cual se mide en el eje longitudinal de la mitad correspondiente (línea imaginaria que va desde el ápice a la inserción peduncular y en su parte más ancha), según la siguiente escalas:

Apartado I) Grandes: Mayor de CINCUENTA Y CINCO MILÍMETROS (55 mm) a SESENTA Y CINCO MILÍMETROS (65 mm).

Apartado II) Medianas: Mayor o igual a CUARENTA Y CINCO (45 mm) a CINCUENTA Y CINCO MILÍMETROS (55 mm).

Apartado III) Chicas: De TREINTA Y CINCO MILÍMETROS (35 mm) a CUARENTA Y CINCO MILÍMETROS (45 mm).

ARTÍCULO 23.- Uva. La uva desecada o deshidratada es la fruta de la especie de *Vitis vinifera* L. a la que se le ha extraído el agua de constitución por medios naturales o artificiales, respectivamente, comúnmente denominada pasa de uva, que debe comercializarse según las siguientes condiciones particulares:

Inciso a) Tipos: Se establece para el comercio de uvas desecadas o deshidratadas, en adelante pasas de uva, los siguientes tipos:

Apartado I) En racimos: Son las pasas de uva que van adheridas al escobajo, formando racimos enteros.

Apartado II) En granos: Son las pasas de uva libres de escobajo y pedicelo.

Inciso b) Categorías: Cada una de las categorías: Extra, Cat I, Cat II, tiene las siguientes características, según el tipo:

Apartado I) Pasas de uva en racimo:

Subapartado 1) Extra: Son las pasas de uva en racimos enteros de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, aceptándose hasta un 15% en peso de gajos (pedazos de racimos), los que se deben hallar 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 admite, como máximo, el 5% de granos por racimos o gajos que no reúnan las condiciones exigidas.

Subapartado 2) Cat I: Son las pasas de uva en racimos enteros de una misma variedad, sanas y limpias, aceptándose hasta un 30% en peso de gajos, los que se deben hallar provistos de la mayoría de sus granos, no tolerándose más del 3% en peso de granos sueltos, además de los que normalmente se desprenden al efectuar el empaque. Se acepta en cada grano, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de 10 mm². Se admite como máximo, el 10% de granos por racimos o gajos que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 3% de granos "vanos" o sin pulpa.

Subapartado 3) Cat.II: Son 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 50% de granos adheridos, no tolerándose más del 10% en peso de granos sueltos, además de los que normalmente se desprenden al efectuar el empaque. Se acepta en cada grano, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de un tercio de cada unidad. Se admite como máximo, el 15% de granos por racimo o gajo que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esta tolerancia no más del 6% de granos "vanos" o sin pulpa.

Apartado II) Pasas de uva en granos:

Subapartado 1) Extra: Son las pasas de uva en granos de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y

lesiones, de tamaño y color uniforme. Se admite, como máximo, el 3% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esa tolerancia hasta un 1% de granos vanos. Además, se acepta hasta un 5% de unidades con pedicelo adherido.

Subapartado 2) Cat I: Son las pasas de uva en granos de una misma variedad, sanas y limpias, de tamaño y color aproximadamente uniforme. Se acepta, en cada pasa de uva, manchas y/o lesiones superficiales, cuando la suma total del área afectada no exceda de 10 mm². Se admite como máximo, el 5% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esa tolerancia hasta un 2% de granos vanos. Además, se acepta hasta un 10% de unidades con pedicelo adherido.

Subapartado 3) Cat II: Son las pasas de uva en granos sanas y limpias, no teniéndose exigencias en cuanto a variedad, tamaño y color. Se acepta 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 admite como máximo, el 8% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyéndose en esa tolerancia hasta un 4% de granos vanos. Además se permite un 15% de unidades con pedicelo adherido.

Inciso c) 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 10% de granos con semillas. Cuando se trate de variedades que específicamente no poseen semillas, se debe consignar en el rotulado "sin semillas", leyenda que también puede estamparse cuando se trate de variedades que, conteniéndolas normalmente, por efecto del "corrido" carezcan de las mismas en un porcentaje no menor del 90%. Si la cantidad de uvas sin semillas fuera del 60 al 90%, puede estamparse el porcentaje carente de ellas.

FRUTAS SECAS

ARTÍCULO 24.- Frutas secas. Entiéndase por fruta seca aquella que proviene de especies frutales, cuya fruta, una vez madura, presenta un grado de deshidratación natural que permite conservarla sin necesidad de un tratamiento especial. Se presentan con endocarpio más o menos lignificado, indehiscente o dehiscente según la especie, siendo la semilla la parte comestible.

ARTÍCULO 25.- Definiciones: A los efectos de este capítulo de Frutas Secas se entiende por:

Inciso a) Acidez/índice de acidez: expresa el peso, en miligramos de hidróxido de potasio necesario para neutralizar un gramo de materia grasa, expresado como porcentaje de ácido oleico.

Inciso b) Alteraciones internas: son daños en las semillas de los frutos secos producidos por distintas causas, como por ejemplo: arrugamiento, ennegrecimiento, enranciamiento, lesiones internas producidos por enfermedades o por insectos, etcétera. También se considera como alteración interna a las semillas en germinación.

Inciso c) Bien formada: Es la fruta seca que tiene la forma característica de la variedad, pudiendo presentar pequeñas deformaciones. Se consideran deformadas las unidades dobles o gemelas.

Inciso d) Cáscara: Endocarpio leñoso, indehiscente o dehiscente, que encierra la semilla en su interior.

Inciso e) Cáscara abierta: Es la apertura de las valvas del endocarpio leñoso de la fruta seca por la sutura, debido a distintas causas. En pistacho es normal que presente la cáscara abierta.

Inciso f) Comestible: Se refiere a la semilla de la fruta seca que está en buen estado y conserva su valor nutritivo.

Inciso g) Contenido comestible: Se refiere a la semilla del fruto seco que se encuentra dentro de la cáscara o endocarpio leñoso.

Inciso h) Fragmentos: Son las porciones de unidades enteras, dentro de los tipos reglamentados.

Inciso i) Llena: Se refiere a la fruta seca que no está vana o vacía.

Inciso j) Madurez apropiada: Se considera que una fruta seca ha llegado a la madurez apropiada, cuando en su evolución ha alcanzado el sabor y las características propias que la hacen totalmente comestible.

Inciso k) Manchas: Además de lo descrito en el Artículo 3° Inciso h), para las frutas secas, las manchas no son consideradas como defecto cuando las áreas agregadas (suma total de todas las superficies afectadas) no excedan para fruta seca con cáscara: 50 mm², fruta seca sin cáscara: 25 mm².

Inciso l) Pelón: Es el epicarpio y mesocarpio del fruto. También se denomina ruezno.

Inciso m) Porcentaje de contenido comestible: Corresponde a la relación entre el peso del contenido comestible (semillas) y el peso total (semillas más endocarpios) de una muestra de fruta seca.

Inciso n) Rajada: Sinónimo de trizadas.

Inciso ñ) Rancidez: Es la oxidación de los ácidos grasos insaturados presentes en la semilla de la fruta seca. Se manifiesta con sabores y olores específicos y desagradables. Se mide a través del índice de peróxidos (miliequivalentes de peróxidos por kilogramo de aceite).

Inciso o) Rota: Es la fruta seca a la que le falta un pedazo de cáscara.

Inciso p) Seca: Es la fruta seca que no tiene humedad externa anormal.

Inciso q) Trizadas: Son las frutas secas cuyas cáscaras presentan grietas que puedan permitir la entrada de humedad, insectos, etcétera.

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

Inciso s) Turgente: Se entiende por tal cuando la semilla no presenta signos manifiestos de marchitamiento o

flaccidez.

Inciso t) Vanas: Se refiere a las unidades vacías o huecas, ya que la semilla no se ha llenado correctamente.

ARTÍCULO 26.- Requisitos generales: Además de los requisitos generales establecidas en el Artículo 4° de este reglamento, las frutas secas, según la especie y tipo, deben tener la madurez apropiada, estar enteras, llenas y bien formadas, libres de rajaduras y de fragmentos. Los aspectos indicados están sujetos a las tolerancias permitidas que, para cada categoría, se establecen en la presente resolución para cada especie.

ARTÍCULO 27.- Técnicas analíticas para la medición de humedad, rancidez y acidez (índice de acidez): Las técnicas analíticas que deben considerarse para la medición de la humedad, la rancidez (expresada como índice de peróxido -miliequivalentes de peróxido/kg de aceite) y la acidez (expresada en porcentaje de ácido oleico) son las establecidas por la AOAC Internacional.

ARTÍCULO 28.- Almendra. Con el nombre de Almendra, se entiende el endocarpio lignificado (carozo) del fruto de *Prunus amygdalus* Batsch de las variedades dulces, que debe comercializarse según las siguientes condiciones:

Inciso a) Tipos: Se establecen para la comercialización de las almendras, los siguientes tipos:

Apartado I) Con cáscara: Son las almendras completas, o sea que son el conjunto formado por el endocarpio lignificado o cáscara conteniendo la semilla comestible.

Apartado II) Sin cáscara: Son las almendras a las cuales se les ha eliminado la cáscara, o sea que se trata de las semillas comestibles sin el endocarpio lignificado. Las almendras sin cáscara pueden ser con piel (tegumento de la semilla) o sin piel

Inciso b) Humedad: Las almendras con cáscara no deben contener una humedad mayor al 10% y las sin cáscara, una humedad mayor al 6,5%.

Inciso c) Tamaño: Las almendras, con cáscara y sin cascara, se clasifican de acuerdo a su tamaño, medido longitudinalmente siguiendo el eje imaginario mayor, en:

Apartado I) Almendras con cáscara:

Subapartado 1) Grandes: Mayor de TREINTA Y CINCO MILÍMETROS (35 mm).

Subapartado 2) Medianas: Mayor de VEINTICINCO MILÍMETROS (25 mm) a TREINTA Y CINCO MILÍMETROS (35 mm).

Subapartado 3) Chicas: Menor o igual de VEINTICINCO MILÍMETROS (25 mm).

Apartado II) Almendras sin cáscara:

Subapartado 1) Grandes: Mayor de VEINTICINCO MILÍMETROS (25 mm).

Subapartado 2) Medianas: Mayor a VEINTE MILÍMETROS (20 mm) a VEINTICINCO MILÍMETROS (25 mm).

Subapartado 3) Chicas: Menor o igual de VEINTE MILÍMETROS (20 mm).

Inciso d) Categorías: En la clasificación de las almendras, con cáscara y sin cáscara, las categorías tienen las siguientes tolerancias para cada uno de los defectos:

Apartado I) Tolerancias por categoría para almendras con cáscara. Se establecen en la Planilla de clasificación por calidad y tolerancias para los defectos de las distintas categorías en almendras con cáscara (Anexo II).

Apartado II) Tolerancias por categoría para almendras sin cáscara con y sin piel. Se establecen en la Planilla de Clasificación por calidad y tolerancias para los defectos de las distintas categorías en almendras sin cáscara con piel y sin piel (Anexo III).

Inciso e) Tolerancias en cuanto a tamaño para almendras, con cáscara y sin cáscara:

Apartado I) Extra, se admite 5 % de unidades que difieran del especificado en la identificación.

Apartado II) Cat I, se admite 10 % de unidades que difieran del especificado en la identificación.

Apartado III) Cat II, se admite 15 % de unidades que difieran del especificado en la identificación.

ARTÍCULO 29.- Avellana. Con el nombre de Avellana, se entiende el endocarpio lignificado del fruto de *Corylus avellana* L., que debe comercializarse según las siguientes condiciones:

Inciso a) Tipos: Se establecen para la comercialización de las avellanas que se destinen al consumo directo, los siguientes tipos:

Apartado I) Con cáscara: Son las avellanas completas, o sea que son el conjunto formado por el endocarpio lignificado o cáscara conteniendo la semilla comestible.

Apartado II) Sin cáscara: Son las avellanas a las cuales se les ha eliminado la cáscara, o sea que se trata de las semillas comestibles sin el endocarpio lignificado.

Inciso b) Humedad: Las avellanas con cáscara no deben contener una humedad mayor al 12%. Las avellanas sin cáscara no deben contener una humedad mayor al 7%.

Inciso c) Tamaño: Las avellanas, con cáscara y sin cáscara, se deben clasificar de acuerdo a su tamaño, medido a nivel del diámetro máximo de la sección ecuatorial de la fruta, en:

Apartado I) Avellanas con cáscara:

Subapartado 1) Grandes: Mayor de VEINTIDÓS MILÍMETROS (22 mm).

Subapartado 2) Medianas: Mayor de DIECIOCHO MILÍMETROS (18 mm) a VEINTIDÓS MILÍMETROS (22 mm).

Subapartado 3) Chicas: Menor o igual a DIECIOCHO MILÍMETROS (18 mm).

Apartado I) Avellanas sin cáscara:

Subapartado 1) Grandes: Mayor de CATORCE MILÍMETROS (14 mm).

Subapartado 2) Medianas: Mayor DOCE MILÍMETROS (12 mm) a CATORCE MILÍMETROS (14 mm).

Subapartado 3) Chicas: Menor o igual a DOCE MILÍMETROS (12 mm)

Inciso d) Categorías: Las clasificación por categoría de las avellanas, con cáscara y sin cáscara, tienen las siguientes tolerancias para cada uno de los defectos:

Apartado I) Tolerancias por categoría para avellanas con cáscara. Se establecen en la Planilla de clasificación por calidad y tolerancias de defectos en avellanas con cáscara (Anexo IV).

Apartado II) Tolerancias por categorías para avellanas sin cáscara. Se establecen en la Planilla de Clasificación por calidad y tolerancias de defectos en Avellanas sin cáscara (Anexo V).

Inciso e) Tolerancias en cuanto a tamaño para avellanas, con cáscara y sin cáscara:

Apartado I) Extra, se admite 5 % de unidades que difieran del especificado en la identificación.

Apartado II) Cat I, se admite 10 % de unidades que difieran del especificado en la identificación.

Apartado III) Cat II, se admite 15 % de unidades que difieran del especificado en la identificación.

ARTÍCULO 30.- Castaña. Con el nombre de Castaña, se entiende el fruto de *Castanea sativa* Mill, al que se le ha eliminado su cúpula espinosa o erizo.

Inciso a) Tamaño: Las castañas, se deben clasificar por tamaño de acuerdo a la medida de su diámetro transversal mayor, según la siguiente escala:

Apartado I) Grandes: Mayor de TREINTA Y CINCO MILÍMETROS (35 mm).

Apartado II) Medianas: Mayor o igual a VEINTICINCO MILÍMETROS (25 mm) a TREINTA Y CINCO MILÍMETROS (35 mm).

Apartado III) Chicas: Menor a VEINTICINCO MILÍMETROS (25 mm).

Inciso b) Categorías: En la clasificación de las castañas las categorías tienen las siguientes tolerancias para cada uno de los defectos:

Apartado I) Tolerancias por categoría para castañas. Se establecen en la Planilla de clasificación por calidad y tolerancias de defectos en castañas (Anexo VI).

Inciso c) Tolerancias en cuanto al tamaño de las castañas, para:

Apartado I) Extra, se admite 5 % de unidades que difieran del especificado en la identificación.

Apartado II) Cat I, se admite 10 % de unidades que difieran del especificado en la identificación.

Apartado III) Cat II, se admite 15 % de unidades que difieran del especificado en la identificación.

ARTÍCULO 31.- Nuez. Con el nombre de Nuez, se entiende el endocarpio lignificado del fruto de *Juglans regia* L. que debe comercializarse según las siguientes condiciones particulares:

Inciso a) Tipos: Se establecen para la comercialización de las nueces, los siguientes tipos:

Apartado I) Con cáscara: es decir el endocarpio lignificado que contiene la semilla comestible.

Apartado II) Sin cascara: es decir aquellas a las que se le ha eliminado la cáscara y tabiques internos, o sea que se trata solamente de la semilla comestible (nuez pelada). Las nueces sin cáscara se clasifican en:

Subapartado 1) Mitades o mariposa: es la semilla dividida longitudinalmente en 2 partes aproximadamente iguales.

Subapartado 2) Cuartos: es la semilla dividida en forma longitudinal en 4 partes aproximadamente iguales.

Subapartado 3) Cuartillos: son trozos de cuartos no inferiores a 3 mm.

Inciso b) Requisitos microbiológicos de las nueces son los siguientes:

Apartado I) *Escherichia coli*: ausencia en 1 gramo de muestra.

Apartado II) *Staphylococcus aureus*: ausencia en 1 gramo de muestra.

Apartado III) *Pseudomonas aeruginosa*: ausencia en 1 gramo de muestra.

Apartado IV) *Salmonella* spp.: ausencia en 25 gramos de muestra.

Apartado V) *Clostridium perfringens*: ausencia en 25 gramos de muestra.

Inciso c) Humedad: Las nueces con cáscara no deben contener una humedad mayor al 10%. Las nueces sin cáscara no deben contener una humedad mayor al 5%.

Inciso d) Tamaño o calibre. Para cada tipo de nuez se establecen los siguientes calibres:

Apartado I) Para nueces con cáscara, el calibre se debe tomar transversalmente (es decir perpendicular a la unión de las valvas) en su parte más ancha y son los siguientes:

Subapartado 1) I- Mayor de TREINTA Y SEIS MILÍMETROS (36 mm).

Subapartado 2) II- Mayor de TREINTA Y CUATRO MILÍMETROS (34 mm) y menor o igual a TREINTA Y SEIS MILÍMETROS (36 mm).

Subapartado 3) III- Mayor de TREINTA Y DOS MILÍMETROS (32 mm) y menor o igual a TREINTA Y CUATRO MILÍMETROS (34 mm).

Subapartado 4) IV- Mayor de TREINTA MILÍMETROS (30 mm) y menor o igual a TREINTA Y DOS MILÍMETROS (32 mm).

Subapartado 5) V- Mayor de VEINTIOCHO MILÍMETROS (28 mm) y menor o igual a TREINTA MILÍMETROS (30 mm).

Subapartado 6) VI- Menor o igual a VEINTIOCHO MILÍMETROS (28 mm).

Apartado II) Para nueces sin cáscara en Mariposa, el calibre se debe tomar transversalmente en la parte más ancha y son los siguientes:

Subapartado 1) I- Más de TREINTA MILÍMETROS (30 mm).

Subapartado 2) II- Más de VEINTISEIS MILÍMETROS (26 mm) a menos o igual a TREINTA MILÍMETROS (30 mm).

Subapartado 3) III- Menos o igual a VEINTISEIS MILÍMETROS (26 mm).

Inciso e) Categorías: En la clasificación de las nueces, según el tipo, las categorías de calidad tienen las siguientes tolerancias para cada uno de los defectos:

Apartado I) Tolerancias para los defectos por categoría para nueces con cáscara. Se establecen en la Planilla de clasificación por calidad y tolerancias para los defectos en las diferentes categorías en nueces con cáscara (Anexo VII).

Apartado II) Tolerancias para los defectos por categoría para nueces sin cáscara. Se establecen en la Planilla de clasificación por calidad y tolerancias para los defectos en las diferentes categorías en nueces son cáscara (Anexo VIII).

Inciso f) Color. Para las nueces sin cáscara 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 Inocuidad y Calidad de Productos de Origen Vegetal:

Apartado I) Extra claro o extra blanco.

Apartado II) Claro o blanco.

Apartado III) Ámbar claro o dorado claro.

Apartado IV) Ámbar o dorado.

Apartado V) Cobrizo.

Apartado VI) Negro.

Apartado VII) Amarillo.

ARTÍCULO 32.- Nuez de pecán. Con el nombre de Nuez de pecán, se entiende el endocarpio lignificado del fruto de *Carya Illinoensis* Wangenh K. Koch que debe comercializarse según las siguientes condiciones particulares:

Inciso a) Tamaño o calibre. Las nueces de pecán con cáscara se clasifican por tamaño o calibre, el que se expresa por la cantidad de nueces contenidas en UN (1) kilogramo (Anexo IX).

Inciso b) Color. El color de la superficie del contenido comestible de la nuez pecán se clasifica en: claro, ámbar claro, ámbar y ámbar oscuro. Cada color se especifica de acuerdo al código de color Pantone Matching System (Anexo X).

Inciso c) Categorías. Las nueces de pecán con cáscara se clasifican por calidad en TRES (3) categorías: Extra, Cat I y Cat II.

Apartado I) Extra: las nueces de esta categoría, además de cumplir con los requisitos generales, deben ser de muy buena calidad, características de la variedad, uniformes en la coloración de la cáscara y el contenido comestible. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre que no afecten el aspecto general del producto, estado de conservación ni la presentación en el envase.

Apartado II) Cat I: las nueces en esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad, uniformes en la coloración de la cáscara y el contenido comestible. Se permiten defectos leves, siempre que no afecten el aspecto general del producto, estado de conservación ni la presentación en el envase.

Apartado III) Cat II: esta categoría incluye las nueces que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacer los requisitos generales. Se permiten defectos, siempre que las nueces conserven sus características esenciales.

Inciso d) Porcentaje de contenido comestible (peso/peso). El porcentaje de contenido comestible se establece sobre la base de la relación entre el peso de las semillas y partes de las mismas, sanas y libres de defectos, y el peso total

de la muestra de nueces con cáscara sobre 100 (AnexoXI). La categoría según el peso comestible se debe colocar en la identificación.

Inciso e) Contenido de humedad. En cualquiera de sus categorías de calidad, la parte comestible de la nuez no debe presentar un contenido de humedad mayor al 5,5%.

Inciso f) Tolerancias para los defectos por categoría para nueces de pecán con cáscara. Las tolerancias para los defectos por categoría se indican en porcentaje (%) de unidades en la muestra, cuando no se aclare otra unidad (Anexo XII).

Inciso g) Tolerancias para tamaño o calibre. El peso mínimo de las DIEZ (10) nueces más pequeñas en una muestra de CIEN (100) nueces no debe ser menor al 7% del peso de la muestra, en caso contrario pasa a la categoría inmediata inferior.

ARTÍCULO 33.- Pistacho. Con el nombre de Pistacho, se entiende el endocarpio lignificado y dehiscente del fruto de las distintas variedades de *Pistacia vera* L., que debe comercializarse según las siguientes condiciones:

Inciso a) Humedad: Los pistachos no deben contener una humedad mayor al 7% (% m/m).

Inciso b) Tamaño: Los pistachos con cáscara, se clasifican por tamaño de acuerdo a la cantidad de unidades por 100 gramos:

Apartado I) Extra Grandes: Menor de SETENTA Y UNA (71) unidades.

Apartado II) Muy Grandes: SETENTA Y UNO a OCHENTA (71 a 80) unidades.

Apartado III) Grandes: OCHENTA Y UNA A NOVENTA Y UNA (81 a 91) unidades.

Apartado IV) Medianas: NOVENTA Y DOS A CIENTO SEIS (92 a 106) unidades.

Apartado V) Chicas: Mayor a CIENTO SEIS (106) unidades.

Inciso c) Categorías: En la clasificación de los pistachos, las categorías tienen las siguientes tolerancias para cada uno de los defectos:

Apartado I) Tolerancias para los defectos por categoría para pistachos con cáscara. Se establecen en la Planilla de

clasificación por calidad y tolerancias para los defectos en pistachos con cáscara (Anexo XIII).

REGÍMENES ESPECIALES

Artículo 34.-Uso Industrial. La fruta desecada o deshidratada o la fruta seca para “uso industrial”, es aquella que se utilizará posteriormente como componente o insumo de otra preparación o producto comestible, que puede requerir o no que la fruta sea seleccionada.

Inciso a) La fruta desecada o fruta deshidratada y la fruta seca "Uso Industrial" debe ser sana, estar limpia, libre de mohos, insectos, arácnidos o de indicios de actividad animal (exceptuando las unidades dañadas por plagas) y de olores y sabores extraños.

Inciso b) Las frutas desecadas o frutas deshidratadas y las frutas secas no pueden tener un porcentaje de humedad superior al reglamentado.

Inciso c) La exportación y la importación de fruta desecada o de fruta deshidratada y de fruta seca con destino “Uso Industrial” debe ser autorizada por la Dirección de Inocuidad y Calidad de Productos de Origen Vegetal, a través de la Coordinación General de Frutas, Hortalizas y Aromáticas.

Inciso d) En la solicitud de autorización para importación o exportación con destino “Uso Industrial” debe indicarse: Especie, variedad (optativa), cantidad total de producto (kilogramos o toneladas), especificaciones de calidad, de los envases: tipo, cantidad y peso neto del contenido (en kilogramos), clave del establecimiento empacador registrado en Senasa, nombre de la firma exportadora o importadora, puerto y país de destino/origen, fecha aproximada en que se realizará el embarque, dirección del establecimiento elaborador y todo otro dato o documentación que le sea requerido por la Dirección de Inocuidad y Calidad de Productos de Origen Vegetal.

Inciso e) Los envases de mercadería con destino “Uso Industrial” llevan directamente estampados con caracteres indelebles o mediante aplicación de etiquetas, las leyendas: Especie, tipo, peso neto, categoría (de corresponder), año de cosecha, clave del establecimiento de empaque, la frase “Producción argentina” y la expresión "Uso Industrial".

Artículo 35.- Exportación de producto “Calidad convenida o concertada entre las partes”. La exportación de frutas desecadas o deshidratadas o frutas secas fuera de las especificaciones establecidas por este reglamento de

calidad e identidad vigente, sólo se puede efectuar con autorización expresa de la Dirección de Inocuidad y Calidad de Productos de Origen Vegetal, a través de la Coordinación General de Frutas, Hortalizas y Aromáticas.

Inciso a) En la solicitud de autorización para exportación como “Calidad Convenida” se debe declarar la siguiente información: datos del exportador, empresa empacadora y su clave de establecimiento empacador, especie (producto), variedad, tipo, cantidad de producto, tipo de envase y peso neto de la mercadería que contiene, especificaciones que determinan que está fuera de la norma vigente, destino, lugar de salida, fecha probable de salida y todo otro dato o documentación que le sea requerido por la Dirección de Inocuidad y Calidad de Productos de Origen Vegetal.

Inciso b) Los envases de mercadería “Calidad Convenida” llevan directamente estampados con caracteres indelebles o mediante aplicación de etiquetas, las leyendas: Especie, tipo, peso neto, la frase “Producción argentina” y la expresión "Calidad Convenida".

Inciso c) El Senasa puede disponer que se tomen los recaudos necesarios a los efectos de verificar que las frutas desecadas o deshidratadas o frutas secas correspondan a las características declaradas por el interesado como “Calidad Convenida”.

DISPOSICIONES FINALES

ARTICULO 36.- Autoridad de aplicación: El Senasa es la autoridad de aplicación del presente reglamento, quedando facultado, a través de la Dirección de Inocuidad y Calidad de Productos de Origen Vegetal dependiente de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, para emitir dictámenes técnicos que correspondan a la interpretación del mismo.

ARTÍCULO 37.- Aprobación. Modelo de sello clave, que como Anexo I, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 38.- Aprobación. Planilla de clasificación por calidad y tolerancias para los defectos de las diferentes categorías para almendras con cáscara, que como Anexo II, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 39.- Aprobación. Planilla de clasificación por calidad y tolerancias para los defectos de las diferentes categorías para almendras sin cáscara, que como Anexo III, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 40.- Aprobación. Planilla de clasificación por calidad y tolerancias para los defectos de las diferentes categorías para avellanas con cáscara, que como Anexo IV, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 41.- Aprobación. Planilla de clasificación por calidad y tolerancias para los defectos de las diferentes categorías para avellanas sin cáscara, que como Anexo V, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 42.- Aprobación. Planilla de clasificación por calidad y tolerancias para los defectos de las diferentes categorías para castañas, que como Anexo VI, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 43.- Aprobación. Planilla de clasificación por calidad y tolerancias para los defectos de las diferentes categorías para nuez con cáscara, que como Anexo VII, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 44.- Aprobación. Planilla de clasificación por calidad y tolerancias para los defectos de las diferentes categorías para nuez sin cáscara, que como Anexo VIII, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 45.- Aprobación. Planilla de clasificación de la nuez pecán con cáscara por su tamaño o calibre, que como Anexo IX, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 46.- Aprobación. Planilla de clasificación por color del contenido comestible de la nuez de pecán con cáscara, que como Anexo X, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 47.- Aprobación. Planilla de clasificación por contenido comestible de la nuez de pecán con cáscara, que como Anexo XI, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 48.- Aprobación. Planilla de tolerancias para los defectos de la nuez de pecán con cáscara según la categoría de calidad, que como Anexo XII, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 49.- Aprobación. Planilla de clasificación por calidad y tolerancias para los defectos de pistachos con cáscara según la categoría de calidad, que como Anexo XIII, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO 50.-- Abrogación: Se abrogan las Resoluciones SEAG N° 88 del 16 de febrero de 1965 y N° 1352 del 14 de noviembre de 1967 y las Resoluciones Senasa N° 453 del 26 de septiembre de 2013 y N° 446 del 2 de octubre de 2014.

ARTÍCULO 51.-- Vigencia: La presente resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Boletín oficial

ARTICULO 52.--Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.