

## **Resolución N° 145/1983**

Bs. As., 11/3/83

VISTO el expediente N° 2831/81, lo informado por la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, atento a lo propuesto por la Comisión Citrícola Nacional, y

CONSIDERANDO:

Que resulta necesario el reordenamiento de la actual reglamentación de frutas frescas cítricas para el mercado interno y la exportación.

Que a partir de la puesta en vigencia de la Resolución N° 499 de fecha 29 de marzo de 1971, fueron dictadas diversas normas modificatorias de aquéllas estatuidas en dicho instrumento legal.

Que es conveniente racionalizar el uso de los envases de tales frutas, estableciendo una nueva normalización de los mismos, en virtud de que muchos de ellos han caído prácticamente en desuso.

Que de acuerdo a la facultad conferida por el Artículo 1° del Decreto-Ley 9244 de fecha 10 de octubre de 1963, corresponde proceder en consecuencia.

Por ello,

**El Secretario de Agricultura y Ganadería**

**Resuelve:**

**Artículo 1°** — Apruébase como reglamentación del Decreto-Ley N° 9244/63, en lo referente a frutas frescas cítricas, el texto anexo compuesto de veintiún (21) capítulos y ciento treinta y seis (136) apartados, que forma parte integrante de la presente resolución.

**Art. 2°** — Deróganse las Resoluciones S. E. A. G. 499; 720; 767; 768; 365; 343; 153; 156 y el art. 1 de la 558 de fechas; 29 de marzo de 1971; 16 de mayo de 1972; 8 de agosto de 1975; 12 de mayo de 1978; 18 de junio de 1979; 16 de marzo de 1981; 23 de junio de 1981 y 25 de octubre de 1973, respectivamente.

**Art. 3°** — Esta resolución entrará en vigencia a los treinta (30) días de su publicación en el Boletín Oficial.

**Art. 4º** — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

**Víctor H. Santirso**

**REGLAMENTACION DE FRUTAS FRESCAS CÍTRICAS**

Indice		Pág.
Cap.	I — De las inscripciones	2
Cap.	II — De la cosecha	2
Cap.	III — De la fruta	2
Cap.	IV — De la selección y empaque	4
Cap.	V — De la identificación de la mercadería	5
Cap.	VI — De los locales de empaque	10
Cap.	VII — Del transporte, enfriamiento, frigoríficos y cuarentena	12
Cap.	VIII — De la fruta de "rancho", encomiendas postales internacionales y equipajes para pasajeros	14
Cap.	IX — De las inspecciones y otorgamiento del Certificado Fitosanitario	15
Cap.	X — Del Certificado Comercial	18
Cap.	XI — De los rechazos e intervenciones	18
Cap.	XII — Del tribunal Técnico de Apelación	20
Cap.	XIII — De las infracciones	21

Cap.	XIV — Limón	23
Cap.	XV — Mandarina	29
Cap.	XVI — Naranja	34
Cap.	XVII — Pomelo	40
Cap.	XVIII — De los envases	45
Cap.	XIX — Aclaración de términos	49
Cap.	XX — De las facultades ordinarias	57
Cap.	XXI — De las facultades extraordinarias	58

## **CAPITULO I**

### DE LAS INSCRIPCIONES

1º — Las personas, entidades o sociedades que deseen dedicarse al empaque de frutas frescas cítricas o a su almacenamiento en cámaras frigoríficas, tendrán la obligación de inscribirse en los registros respectivos de la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

Los interesados que se inscriban en los mencionados registros, no podrán desarrollar tales actividades sin la previa aprobación de la solicitud de inscripción, a cuyo efecto el organismo correspondiente otorgará un comprobante como constancia de haber cumplido con dicho requisito.

## **CAPITULO II**

### DE LA COSECHA

2º — La cosecha podrá iniciarse cuando la fruta haya alcanzado el estado de madurez apropiado, de acuerdo con los índices previstos, para cada especie, establecidos sobre la base de la cantidad de jugo (porcentaje) y de la relación sólidos solubles-acidez, que se determinarán de acuerdo con la técnica operativa contemplada en el apartado N° 130.

3º — La fruta podrá ser cosechada a mano o mecánicamente, con pedúnculo o sin él, siempre que su separación se efectúe sin desgarramiento del epicarpio (piel). La fruta se colocará y transportará en cajones cosecheros, canastos, "bins" o cualquier otro tipo de envase o "containers" que reúnan condiciones de higiene y con la necesaria protección interior, o en su defecto debidamente cepillados interiormente con eliminación de aristas para que aquélla no sufra deterioro.

4º — Cuando la fruta haya sido objeto de tratamiento con productos que tengan acción residual, hasta que no haya desaparecido ésta, no podrá cosecharse especie alguna, y deberá observar las tolerancias que por presencia de residuos determine la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

### **CAPITULO III**

#### **DE LA FRUTA**

5º — La fruta deberá ser empacada dentro de los plazos establecidos para cada especie y de acuerdo con lo previsto en los apartados números 68, 80, 93 y 106.

6º — La fruta en el transcurso de su estacionamiento, que tendrá lugar en locales o ambientes cubiertos previo al empaque, deberá permanecer acondicionada en envases o "containers" o bien extendida en bandejas, mesadas o en silos, tolvas o boxes, no pudiendo en ninguna circunstancia almacenarse sobre el suelo, a no ser que sea destinada a la industria o para su destrucción.

7º — La fruta deberá ser empacada en la zona de producción. La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), cuando razones de fuerza mayor o motivos de interés general lo aconsejen, autorizará el transporte de las frutas sin clasificar, envasada o a granel, para su empaque en establecimientos o locales que se encuentren fuera de la zona de producción. A tal efecto los productores (remitentes) extenderán en carácter de declaración jurada, una constancia que amparará tales envíos y que se denominará "Guía de Libre Tránsito" en la que se consignará expresamente lo siguiente: especie, variedad, cantidad de bultos y kilogramos, procedencia, destino y medio de transporte utilizado. El transporte deberá efectuarse en vagones, automotores o bodegas, en condiciones tales de ventilación e higiene que aseguren la calidad, sanidad y conservación de la fruta.

Esta "Guía" se confeccionará en talonarios por triplicado, de acuerdo con un facsímil que proveerá la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas). El o los talonarios a utilizar por los productores deberán ser presentados por las firmas empacadoras para su oficialización, ante la oficina

de la Secretaría de Agricultura y Ganadería que otorgó el número de habilitación del local o establecimiento de empaque.

Al extender la "Guía de Libre Tránsito", el productor entregará al transportista el original y duplicado, para que éste a su vez los entregue al empacador. El duplicado será presentado o remitido por este último a la oficina mencionada dentro de los primeros siete (7) días del mes siguiente al de la fecha en que aquélla se entendió. El original quedará en poder del empacador a disposición del Servicio de Inspección, cuando éste lo requiera, y el triplicado será retenido por el productor.

8º — Las frutas cítricas serán sometidas previo a su empaque, al llamado tratamiento húmedo conforme a lo establecido en el apartado N° 22 del Capítulo VI.

Los productos que se utilicen en el mencionado proceso como preventivos de afecciones de origen parasitario para mejorar la conservación y presentación de las frutas, deberán ser aprobados y hallarse inscriptos en el registro específico que a tal efecto lleva la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

Exceptúase de la obligatoriedad de aplicar el proceso húmedo, la especie Mandarina, que por su constitución no lo tolera, sin detrimento de su calidad y conservación posterior, pudiendo utilizarse para la misma, el denominado método seco.

## **CAPITULO IV**

### **DE LA SELECCIÓN Y EMPAQUE**

9º — Hasta tres (3) grados de selección regirán para la fruta de exportación según lo reglamentado para cada especie: Superior, Elegido y Comercial. La Secretaría de Agricultura y Ganadería determinará dentro de la escala de selección mencionada y con la debida antelación a la cosecha, cuáles grados de las distintas especies y variedades no estarán autorizadas para exportarse. Con respecto al mercado interior, las frutas podrán ser seleccionadas dentro de los grados de selección previstos para la exportación y también en el denominado grado Común, de acuerdo con lo establecido para las respectivas especies. Los limones, mandarinas, naranjas y pomelos que habiendo sido seleccionados de acuerdo a su calidad y sanidad, no se encuadran en ninguno de los grados de selección mencionados se considerarán de "descarte" (apartado 129, inc. 15), y no podrán ser tamañados, ni empacados, ni identificados para ser comercializados para su consumo al estado fresco, debiendo destinarse a la industria o a cualquier otro uso que no sea aquél.

10. — La fruta contenida en cada envase deberá ser de madurez y tamaño uniforme y de una sola variedad. La fruta de la parte superior del envase deberá ser el fiel reflejo del contenido total del mismo.

11. — Las frutas podrán envolverse o no individualmente con papel sulfito u otros que cumplan igual función, los que podrán ser tratados con productos contra mohos (antimohos) siempre que ellos estén autorizados por el Ministerio de Salud Pública y Medio Ambiente. Dichos papeles llevarán impresa la leyenda "Industria Argentina" o "Producción Argentina", en letras no inferiores a cuatro (4) milímetros de altura.

12. — La fruta se acondicionará de manera que llene la capacidad total del envase, con la compresión necesaria para evitar el movimiento del contenido.

13. — Todos los elementos o materiales que se utilicen para acondicionar las frutas, deberán ser nuevos y reunir condiciones tales que no den lugar a alteraciones de la mercadería y que no transmitan olor ni sabores extraños.

## **CAPITULO V**

### DE LA IDENTIFICACION DE LA MERCADERIA

14. — A los efectos de la identificación de la fruta empacada, los envases deberán llevar los siguientes rótulos, inscripciones y sellos:

#### **I) Para el Mercado Exterior:**

##### a) Rótulo:

En el cabezal se fijará un rótulo que deberá cubrir como mínimo el setenta y cinco por ciento (75 %) de la superficie del cabezal, en el que directamente sobre el mismo y sin aditamento (tira de papel pegado para superponer inscripciones o para eliminar éstas), tendrá impreso lo siguiente: nombre del empacador reglamentariamente inscripto en el registro respectivo de la Secretaría de Agricultura y Ganadería; especie; provincia productora; marca comercial y la expresión "Industria Argentina" o "Producción Argentina" esta última en letras de una altura no inferior a cuatro (4) milímetros.

Será obligatorio, para identificar los grados de selección en los envases reglamentados, la utilización de rótulos en los cuales predomine y se destaque un color de fondo de acuerdo con el siguiente detalle: grado superior, azul; grado elegido, verde; y grado comercial, rojo.

En las cajas de cartón corrugado, el rótulo podrá ir impreso y a su vez sustituirse por una impresión de las leyendas anteriormente citadas y del recuadro que las enmarque con el color que corresponda al grado de selección a identificar. En este último

caso, la coloración del cartón corrugado de los envases de referencia, diferirá de los colores de fondos indicados en el párrafo anterior.

b) Leyendas:

1) En la parte superior del rótulo o bien inmediatamente arriba del mismo y directamente sobre el cabezal, y de izquierda a derecha, deberán figurar las siguientes leyendas: Grado de selección, nombre del cultivar o variedad y el número de unidades contenidas en el envase. En caso de estamparse las leyendas sobre el rótulo, éste deberá presentar una franja blanca de un ancho no menor de doce (12) milímetros para contrastar con el color del fondo del rótulo y facilitar la lectura de las leyendas ya sean estampadas con sellos de goma o impresas.

2) En la parte superior del cabezal opuesto y de izquierda a derecha, se estampará el grado de selección, el nombre del cultivar o variedad y el número de unidades. Sobre el costado izquierdo y debajo del grado de selección se estampará el sello clave.

La altura de las letras de las inscripciones mencionadas no deberá ser menor de ocho (8) milímetros.

3) En la parte inferior del cabezal opuesto al del rótulo será optativo estampar las leyendas "Industria Argentina" o "Producción Argentina", en letras cuya altura no será menos de diez (10) milímetros.

4) Los envases que contengan frutas tratadas con algún aditivo para mejorar su presentación y/o conservación, deberán llevar estampada la inscripción reglamentaria respectiva, en un todo de acuerdo con lo establecido al efecto por el Ministerio de Salud Pública y Medio Ambiente. Esta leyenda podrá ir expresada en el idioma del país de destino.

c) Sellos:

El sello clave a que hace referencia el pto. 2 contendrá la siguiente leyenda:

"Decreto-Ley Nº 9.244/63 - Frutas Frescas" y la clave constituida por siete (7) números móviles, correspondiendo, de izquierda a derecha, los dos (2) primeros al día del empaque; los dos (2) siguientes al mes; y los tres (3) restantes al número de orden del establecimiento de empaque asignado por la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas).

**II) Para el Mercado Interior:**

a) Impreso de Identificación:

Se fijará o se imprimirá en un cabezal o en un costado, un rótulo, afiche, tarjeta, etiqueta o marbete, que deberá tener como mínimo sesenta (60) milímetros de ancho y ciento veinte (120) milímetros de largo en el cual se consignarán las siguientes leyendas:

1) Nombre de la especie.

2) Zona de producción, con letras no inferiores a cuatro (4) milímetros de altura.

3) Zona de empaque, en el caso de que se empaque fruta proveniente de otra zona productora, con letras no inferiores a cuatro (4) milímetros de altura.

4) Nombre de la firma o razón social empacadora, reglamentariamente inscripta en el registro respectivo de la Secretaría de Agricultura y Ganadería (apartado 1º), con letras no inferiores a cuatro (4) milímetros de altura.

5) Marca comercial, logotipo, etc., propio o no de la firma o razón social empacadora, pudiendo ser optativo su uso.

6) Industria Argentina o Producción Argentina, con letras no inferiores a cuatro (4) milímetros de altura.

b) Sellos:

1) En el cabezal o costado del envase donde va el rótulo de identificación, e inmediatamente arriba de éste o sobre el mismo, se estamparán de izquierda a derecha, los sellos aclaratorios del grado de selección, nombre de la variedad y número de unidades contenidas en el envase.

2) En el mismo cabezal, o en el opuesto, o en los costados, se estampará el número de habilitación del establecimiento de empaque (apartado nº 20).

3) Cuando la fruta haya sido tratada con algún aditivo, para mejorar su presentación y/o conservación deberá estamparse la inscripción reglamentaria respectiva en un todo de acuerdo con lo establecido por el Ministerio de Salud Pública y Medio Ambiente. Las letras y/o números que compongan los distintos sellos, deberán tener una altura no menor de ocho (8) milímetros. En el caso de que el tamaño del impreso de identificación lo permita, todas las inscripciones de los sellos mencionados, podrán imprimirse sobre el mismo.

15. — El estampado en los envases, de todos los sellos establecidos por la presente reglamentación, deberá efectuarse con tinta indeleble y en forma tal que las inscripciones resulten bien legibles. Dicho sellado deberá realizarse en el lugar de empaque, y estar completado en su totalidad al finalizar las tareas de empaque diarias.



16. — Solamente bajo circunstancias muy especiales y previa autorización de la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), se permitirá la superposición de rótulos en los envases.

17. — Cuando se compruebe dentro del establecimiento de empaque, que la mercadería contenida en los envases, no responde a las exigencias del grado de selección estampado en los mismos, se podrá autorizar el repaso y reempaque de la mercadería para encuadrarla dentro del grado de selección consignado, o bien su remarcación con el grado de selección inferior que corresponda. Tal autorización podrá ser denegada cuando el inspector actuante compruebe una reiteración de la transgresión que ponga de manifiesto una forma de proceder impropia, no imputable a una eventualidad del trabajo en sí. En cualquier caso, tal hecho deberá documentarse mediante acta y su comunicado a los organismos que intervienen en la fiscalización.

18. — Las firmas empacadoras confeccionarán mensualmente, para cada especie y local o lugar de empaque habilitado, una planilla, donde se detallarán las partidas empacadas en carácter de declaración jurada y por triplicado, de acuerdo con el modelo que entregará la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), en la que se hará constar: la provincia; el partido o departamento y localidad donde tenga lugar la operación de empaque; la provincia productora; el sello clave o el número de habilitación del local o establecimiento de empaque; variedad; marca comercial; tipo de envase; grado de selección; cantidad de bultos y destino; exportación o mercado interno; debiendo ser firmada por el empacador o persona autorizada y llevar sello aclaratorio.

Asimismo, deberá consignarse en la misma planilla la cantidad de kilogramos de la fruta de "descarte" (apartado nº 129 (15), resultante de la tarea de clasificación realizada, debiendo indicar también el destino dado a la misma, ya sea para su industrialización, devuelta al productor, o destruida.

19. — Las planillas declaratorias de empaque mencionadas en el apartado 18, deberán llevar numeración correlativa para cada local de empaque habilitado. Las planillas, original y duplicado, se entregarán o enviarán por correo certificado dentro de los primeros diez (10) días del mes siguiente al del que declara haber realizado las tareas de empaque a la oficina de la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, donde se hubiere asignado el número del local o lugar de empaque a que hace referencia el apartado nº 20. El triplicado quedará en poder del empacador y deberá ser conservado en el local o lugar de empaque y a disposición del Servicio de Inspección cuando éste lo requiera.

## CAPITULO VI

## DE LOS LOCALES DE EMPAQUE

20. — Los empacadores de fruta cítrica para exportación o el mercado interno deberán declarar anualmente, ante la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas) en formularios que se les proveerá a tal efecto, la ubicación de los locales o lugares de empaque, con el fin de asignarles un número de orden. Dicha declaración deberá efectuarse por lo menos cuarenta y ocho (48) horas antes de la iniciación de las operaciones.

En esa oportunidad deberán presentar dos (2) ejemplares de cada uno de los rótulos que utilizarán en los envases. Con posterioridad informarán la incorporación de cualquier nuevo rótulo que decidan utilizar.

21. — El número de orden asignado al que hace referencia el apartado N° 20, tendrá carácter permanente y caducará en los casos en que no se reitere su pedido durante dos (2) períodos consecutivos.

22. — La fruta se empacará en locales o lugares cubiertos, secos, limpios, ventilados con dimensiones acordes a los volúmenes de fruta a acondicionar y de fácil higienización, a fin de evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de la fruta. Deberán tener piso de mosaico, cemento alisado o cualquier otro material impermeable, y techo de material adecuado (fibrocemento, cinc, aluminio u otros similares), no permitiéndose techos de paja, cartón embreado, etcétera.

Los que procesen fruta con destino a la exportación, deberán contar además, con las instalaciones apropiadas para el lavado, limpieza o higienización de la misma para el tratamiento preventivo con fungicidas y/o bactericidas y para la aplicación de productos que mejoren el brillo y apariencia, a la vez que controlen su deshidratación.

Dicho requisito regirá también obligatoriamente, a partir del 1° de marzo de 1983, para los galpones que empaquen fruta destinada al mercado interno.

Para proceder a la habilitación del local de empaque, los interesados deberán presentar ante la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), la siguiente documentación:

a) Comprobante que acredite la inscripción del interesado en el registro respectivo de la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

b) Constancia que atestigüe la condición de propietario o arrendatario del local o galpón de empaque.

c) Lista de productos a utilizar en el proceso o tratamiento húmedo anteriormente indicado.

23. — Serán obligaciones de las firmas emparadoras mantener los locales o lugares de empaque habilitados, en las condiciones señaladas en el apartado N° 22 y dar cumplimiento a las reglamentaciones vigentes sobre la recepción de la fruta; su manipuleo; selección; empaque; de la aplicación de tratamiento especiales de lavado, encerado, etc., como también de los requisitos de envasado, rotulado, identificación de las partidas empacadas, etc.

Igualmente serán responsables de las condiciones de empaque, envases, selección de la fruta e identificación de la mercadería, como así también de cualquier tratamiento que se realice en el lugar de empaque.

Las firmas emparadoras, al solicitar la habilitación del establecimiento de empaque, deberán presentar, para su oficialización un libro de inspección por cada local o lugar de empaque, donde se dejará constancia de cada visita que se realice y de las observaciones que efectúen los funcionarios o inspectores acreditados para las tareas de inspección (apartado N° 36).

Dicho libro, compuesto por hojas en duplicado y numeradas, se encontrará en poder de la firma empaadora y deberá ser facilitado a los mencionados funcionarios toda vez que le sea requerido y la misma será responsable de su custodia. El duplicado con las observaciones efectuadas, será retirado por el funcionario actuante y entregado en la oficina de la cual dependa.

## **CAPITULO VII**

### **DEL TRANSPORTE, ENFRIAMIENTO, FRIGORIFICOS Y CUARENTENA**

24. — La fruta que se destine a la exportación deberá transportarse desde las zonas de producción a los puertos o lugares de embarque, en vehículos abiertos o cerrados, ventilados, refrigerados o frigoríficos, o en los llamados vagones o camiones "termos", en condiciones tales de higiene que la preserven de contaminaciones y olores extraños que aseguren el mantenimiento de su sanidad, calidad y conservación.

En el caso de utilizar vehículos abiertos la fruta deberá estar debidamente protegida de los agentes ambientales, mediante el uso de elementos apropiados.

Las partidas enfriadas en origen, deberán transportarse en las mismas condiciones anteriores, de forma tal que también se asegure el mantenimiento de una temperatura lo más cercana posible a la lograda por el proceso de preenfriamiento, de manera que, a su llegada a puerto o lugar de embarque no exceda a las previstas en el

apartado N° 29, de acuerdo a las distintas especies. Las frutas que se destinen al mercado interno deberán transportarse por medios que aseguren el mantenimiento de su sanidad, calidad y conservación, preservándola de las contingencias ambientales mediante elementos adecuados.

25. — Todas las partidas que se destinen a la exportación deberán ser preenfriadas antes de su embarque, salvo los casos siguientes: a) que el envío se realice a países limítrofes; b) que el transporte se realice por vía aérea y c) cuando no hayan transcurrido más de diez (10) días entre la fecha de empaque de la fruta y su embarque al país de destino.

26. — Deberán viajar al extranjero en cámaras frigoríficas todas las especies incluidas en la presente reglamentación, salvo los casos contemplados en los apartados 27 y 28. No podrán cargarse partidas de fruta sin preenfriar con partidas de frutas preenfriadas, o viceversa, en una misma bodega, entrepuente, plan, camareta, etc.

La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), podrá exceptuar el cumplimiento de dicho requisito, cuando las frutas se destinen a puertos para los cuales no se disponga de un servicio regular de transporte en cámaras frigoríficas y siempre que no desmejore su calidad.

27. — Cuando la fruta cítrica fresca se destine, a los países limítrofes, no será obligatorio transportarla en cámaras frigoríficas.

28. — Podrá exportarse fruta cítrica fresca sin la obligación de transportarla en cámaras frigoríficas, en los casos en que se realice por vía aérea.

29. — Todas las partidas de naranjos y mandarinas que hayan sido preenfriadas deberán tener en el momento de su embarque, una temperatura que no podrá exceder de 8° C. y las partidas de limones y pomelos deberán tener una temperatura no mayor de 15° C.

30. — La fruta que se exporte a aquellos países que, por razones de índole sanitaria exijan la aplicación de cuarentena, quedará sujeta a las especificaciones que a tal efecto establezca la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Servicio Nacional de Sanidad Vegetal), para asegurar una mayor eficiencia en el tratamiento mencionado.

31. — Los frigoríficos inscriptos deberán facilitar al personal de la Secretaría de Agricultura y Ganadería el acceso a sus cámaras y prestar al mismo la colaboración que recabe.

Además deberán suministrar mensualmente al Departamento de Frutas y Hortalizas el detalle de las existencias de frutas, discriminadas por especies, variedades, grado de selección y tipos de envases al último día de cada mes.

Tal información debe llegar al citado Departamento antes del día seis (6) del mes siguiente del que se consignan las existencias.

### **CAPITULO VIII**

#### **DE LA FRUTA DE "RANCHO", ENCOMIENDAS POSTALES INTERNACIONALES Y EQUIPAJES DE PASAJEROS**

32. — La fruta que se remita al exterior en carácter de encomienda postal internacional y la que forma parte de equipajes de pasajeros sólo deberá cumplir con las reglamentaciones sanitarias vigentes.

33. — Siempre que conduzcan pasajeros, la provisión de "rancho" que en los puertos habilitados embarquen los vapores con destino a países de ultramar, y las embarcaciones de cabotaje que se dirijan a los países vecinos, estará sujeta a la inspección sanitaria. La fruta deberá reunir las condiciones contempladas en los distintos grados de selección, identificándose los envases que la contengan, con la expresión "Rancho" en caracteres no inferiores a veinte (20) milímetros de altura.

34. — A los efectos enunciados en los apartados 32 y 33, el interesado deberá solicitar directamente la inspección sanitaria ante el Servicio Nacional de Sanidad Vegetal (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales) y podrá incluir en una misma solicitud todas las especies que desee, destinadas al mismo medio de transporte, siempre que en el total no exceda los mil quinientos (1500) kilogramos.

Se extenderá únicamente el certificado destinado a las autoridades aduaneras.

### **CAPITULO IX**

#### **DE LAS INSPECCIONES Y OTORGAMIENTO DEL CERTIFICADO FITOSANITARIO**

35. — Corresponderá a la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Servicio Nacional de Sanidad Vegetal y Departamento de Frutas y Hortalizas), en la esfera que a cada uno le compete, realizar todas las inspecciones y controles que estimen convenientes, tanto de las plantaciones como de las partidas que se destinen a la exportación, y al mercado interior, en los lugares de embarque, estaciones ferroviarias, aeropuertos, lugares de empaque, establecimientos frigoríficos, mercados de concentración y todo otro sitio que consideren conveniente.

36. — El Director General del Servicio Nacional de Sanidad Vegetal, el jefe del Departamento de Frutas y Hortalizas y los inspectores que designe la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, debidamente identificados con credenciales que a tal efecto se les extenderán, serán las personas habilitadas para ejercer las facultades que establece el Artículo 11 del Decreto-Ley N° 9.244/63.

37. — La solicitud de inspección con destino a la exportación, a los efectos del otorgamiento del Certificado Fitosanitario, deberá presentarse en los lugares de embarque ante la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización agrícola (Servicio Nacional de Sanidad Vegetal), en formularios que dicha repartición, proveerá y con una anticipación mínima de cuatro (4) horas a la iniciación del embarque.

Corresponderá una (1) solicitud por cada especie cuya exportación se tramite, debiendo separarse igualmente, en distintas solicitudes, la fruta preenfriada de la que se exporte sin preenfriar. En todos los casos, en las solicitudes de inspección deberá consignarse el grado de selección a embarcarse.

38. — La presentación de la solicitud mencionada en el apartado N° 37, estará a cargo de un exportador o de un despachante de aduana, y deberá efectuarse en días hábiles, durante el horario establecido para la Administración Pública o con cuatro (4) horas de anticipación a la iniciación del embarque para los días no laborables.

39. — Las solicitudes de inspección para fruta preenfriada, además de los datos reglamentarios, deberán contener el número o números de los sellos clave que amparen la partida a exportar. La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Servicio Nacional de Sanidad Vegetal), por intermedio del Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales, dará la conformidad pertinente para que dichos sellos clave puedan ser inspeccionados. Exceptúase de dicha obligatoriedad, cuando el preenfriamiento tenga lugar en las zonas de producción y la fruta sea transportada directamente de éstas hasta el lugar de embarque.

40. — Toda partida de fruta que se presente a inspección en los lugares de embarque, debe encontrarse provista de un remito, que se entregará al inspector actuante. En dicho remito, cuyo facsímil proveerá el Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales, se especificarán los siguientes datos: Cantidad de envases por especies, variedad, grado de selección, sellos, clase y marca. Las partidas que no tengan el mencionado remito no serán inspeccionadas.

41. — El juicio sobre los defectos, daños, lesiones y/o enfermedades, se formará teniendo en cuenta la intensidad y gravedad de los mismos y su influencia respecto a las

condiciones generales de las mercaderías y su conservación, en relación con las tolerancias admitidas para cada una de las especies reglamentadas.

A tal efecto, se inspeccionará eligiendo al azar, un número de envases que no será menor al uno por ciento (1 %) de la totalidad de la partida que se presente a inspección y de cada uno de los envases se tomará un número adecuado de frutas, de manera tal que permita al inspector actuante establecer si la partida se encuadra dentro de la presente reglamentación, para el grado de selección consignado en el envase.

Se entiende por partida, un determinado número de envases cuya identificación concuerde totalmente con respecto a: Especie; procedencia; variedad; marca; sello clave o número de habilitación de local; tipo de modalidad de empaque; grado de selección; tratamiento con aditivos y tipo de envase.

42. — Dada la conformidad a la partida inspeccionada y permitido su embarque y haber cumplido el exportador con los demás requisitos, la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Servicio Nacional de Sanidad Vegetal), otorgará el correspondiente Certificado Fitosanitario conforme a las normas establecidas por la Convención Internacional de Roma de 1951.

En los casos en que no se hubiere concretado la exportación de la fruta, las solicitudes de inspección no podrán trasladarse para amparar otros embarques, correspondiendo en consecuencia su anulación.

43. — La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Servicio Nacional de Sanidad Vegetal) al extender el Certificado Fitosanitario a que hace referencia el apartado N° 42, consignará los grados de selección que componen la partida, especificando la cantidad de bultos que corresponde a cada uno de ellos.

## **CAPITULO X**

### **DEL CERTIFICADO COMERCIAL**

44. — La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), otorgará, a requerimiento de los interesados, un certificado comercial, con el detalle de las características de cada partida que se exporte.

45. — A los efectos del otorgamiento del Certificado Comercial, los interesados deberán presentar una solicitud por cada especie y partida en formularios que proveerá la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas). La cantidad de cajones de cada variedad por grado de selección y tamaño se hará constar en el mencionado certificado bajo la exclusiva responsabilidad del solicitante.

## CAPITULO XI

### DE LOS RECHAZOS E INTERVENCIONES

46. — Procederá al rechazo y/o intervención de las partidas de frutas, ya sea para la exportación o mercado interno en los siguientes casos:

a) Cuando las partidas preparadas no se ajusten a las prescripciones establecidas en la presente reglamentación.

b) Cuando las partidas inspeccionadas muestren en sus envases señales de adulteración de cualquiera de los sellos reglamentarios, producida por raspaduras o por el lavado de los mismos mediante el empleo de sustancias químicas u otras.

c) Cuando se presenten a inspección envases con muestras evidentes de haber sido reempacados para proceder al repaso de la fruta contenida, desvirtuando su primitiva presentación y consiguiente identificación, salvo lo contemplado para la fruta de mercado interior en los apartados números 17 y 50.

d) Cuando las partidas a inspeccionar presenten envases con rótulos superpuestos y no se hayan cumplido los recaudos establecidos en el apartado 16.

e) Cuando se observen en la partida envases en condiciones antihigiénicas, rotos, mojados, etc., en cuyo caso corresponderá la separación de los mismos.

47. — El inspector actuante deberá identificar los envases por él revisados de la partida motivo de rechazo, de tal forma que los mismos puedan ser reinspeccionados por los integrantes del Tribunal Técnico de Apelación, en caso de solicitarse su actuación.

48. — Cuando se presentaren partidas para inspección destinadas a la exportación, corresponderá la suspensión transitoria del embarque y el retiro del camión, vagón, etc., del lugar de su descarga, cuando la mezcla de envases con distintos sellos clase y/o variedades, y/o tipos de envases de partidas aprobadas con las rechazadas por la Inspección. Efectuada dicha separación fuera de la zona de embarque, podrán reingresar las partidas para su exportación.

49. — Cuando mediare el rechazo de una partida destinada a la exportación a costado de vapor o lugar de embarque, en ningún caso procederá su remarcación con otro grado de selección, procediéndose a descalificar la mercadería para la exportación.

A sus efectos se procederá a estampar en ambos cabezales de todos los envases un sello con la leyenda "No Apta para Exportación", en letras no menores de veinte (20) milímetros de altura.



50. — Cuando la intervención corresponda a una partida empacada e identificada para el mercado interior, el propietario o el tenedor de la misma podrá optar por su repaso y reempaque, para poder adecuarla al grado de selección estampado en los envases; remarcarla con un grado de selección inferior que contemple las exigencias reglamentadas, o en su defecto, decidirse por el comiso o retiro de la venta para el consumo al estado fresco, dándole otro destino bajo control oficial.

En todos los otros aspectos se procederá conforme a lo establecido en el apartado 46.

51. — La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola por intermedio del Servicio Nacional de Sanidad Vegetal y Departamento de Frutas y Hortalizas, registrará respectivamente los rechazos de las partidas de fruta que tengan lugar en puertos, lugares de embarque, y de aquellos que se produjeran en locales de embarque u otros sitios que se indicara el mencionado Departamento. En el correspondiente Registro de Rechazo se harán constar los siguientes datos: fecha de rechazo, número de solicitud de inspección, marca de rótulo, fecha de empaque, especie, variedad, grado de selección, tipo de envase, lugar de rechazo, destino de la mercadería, nombre del inspector actuante y causa del rechazo.

## **CAPITULO XII**

### **DEL TRIBUNAL TECNICO DE APELACIÓN**

52. — Cuando los inspectores actuantes rechacen partidas de frutas, los interesados podrán solicitar reconsideración de tal medida, interponiendo el pedido de constitución de un Tribunal Técnico de Apelación.

El pedido se deberá realizar dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de producido el rechazo, mediante solicitud dirigida a la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola por Intermedio del Servicio Nacional de Sanidad Vegetal o del Departamento de Frutas y Hortalizas, de acuerdo con el lugar en donde se produjo el rechazo; en un puerto o lugar de embarque, o en las zonas de producción o mercados, respectivamente.

53. — El Tribunal Técnico de Apelación estará integrado por tres (3) profesionales ingenieros agrónomos, dos de ellos serán designados por la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, por el Servicio Nacional de Sanidad Vegetal o Departamento de Frutas y Hortalizas, según corresponda y el tercero, lo nombrará el recurrente.

El representante del interesado será citado con una antelación mínima de dos (2) horas a la fijada para la reunión del Tribunal Técnico de Apelación.

Si transcurridos quince (15) minutos de la hora establecida para la reunión el representante del interesado no se hiciere presente, el Tribunal se integrará con un tercer miembro oficial. En igual forma se integrará si el interesado no designara representante.

54. — El Tribunal Técnico de Apelación se constituirá dentro de las veinticuatro (24) horas de solicitada su intervención.

55. — El Tribunal Técnico de Apelación asentará sus resoluciones en actas que se registrarán en el libro habilitado al efecto, el que quedará en custodia en el organismo oficial respectivo dependiente de la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola. Al mismo tiempo dichas resoluciones se harán constar en las solicitudes de inspección correspondientes en el caso de tratarse de partidas presentadas a la inspección para su exportación.

Además, el Tribunal Técnico de Apelación producirá un informe calificando, en función de las condiciones generales de la partida examinada, si el pedido era razonable.

### **CAPITULO XIII**

#### **DE LAS INFRACCIONES**

56. — Comprobado cualquier tipo de infracción a la presente reglamentación, el funcionario actuante procederá al labrado de un acta por cuádruplicado, la que deberá tener una relación circunstancial de los hechos motivo de la infracción.

Cuando la infracción se refiere a una partida, se labrará un acta interviniendo la misma y consignando la siguiente información: lugar, fecha y hora de la intervención, nombre, domicilio y documento de identidad del propietario o tenedor de la mercadería, especie, variedad y grado de selección de la fruta, número del sello-clave, marca, cantidad y tipo de envases, causas de la infracción indicando porcentaje de cada uno de los defectos; lugar donde queda depositada la mercadería e identificación completa del depositario designado quien en prueba de conformidad de tal designación firmará el acta. Además del depositario, firmarán el acta, el inspector actuante y el tenedor de la mercadería o testigo hábil, adoptando el funcionario, los recaudos necesarios, establecidos en el apartado N° 47.

Los rechazos realizados a costado de vapor o en los lugares de embarque darán motivo al labrado de un acta de intervención. Las actas de referencia serán reservadas y clasificadas por firma empacadora o responsable hasta la finalización de la temporada de

exportación, para luego ser remitidas a la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), para su consideración.

57. — Cuando el rechazo de una partida a costado de vapor o lugar de embarque que sea motivado por una manifiesta transgresión a la reglamentación vigente, se procederá a redactar un acta de infracción e intervención controlando a la vez su destino.

58. — En todos los casos, sea cual fuere el tipo de acta que se redacte se concederá al presunto infractor un plazo de diez (10) días hábiles para que presente los descargos que estime corresponder.

59. — La intervención a que se hace referencia en el apartado N° 56, persistirá hasta tanto no se haya dado cumplimiento a cualquiera de los requisitos que se detallan a continuación:

a) Cuando el interesado estampe de inmediato sobre el rótulo y en el cabezal opuesto de cada envase, el sello "No Apta para Exportación" a que hace referencia el apartado número 49.

b) Cuando el interesado haya procedido a la reselección y reempaque de la mercadería, adaptándola al grado de selección estampado en el envase; o bien cuando haya procedido a la remarcación con un grado de selección inferior, concordante con la sanidad y calidad de la fruta empacada, de acuerdo a lo establecido en los apartados números 17 y 50.

c) En los casos que el Tribunal Técnico de Apelación rectifique el fallo del inspector actuante.

60. — Habiéndose dado cumplimiento a cualquiera de los requisitos señalados en el apartado N° 59, se procederá al levantamiento de la intervención de las partidas rechazadas, mediante acta confeccionada por triplicado, que será firmada por el inspector o funcionario actuante, quien entregará una copia a la persona cuyo poder se encuentre la mercadería.

61. — Los productores, empacadores, exportadores, despachantes de aduana, empresas de estibaje y establecimientos frigoríficos, que por cualquier razón se nieguen o se opongan de hecho a facilitar o permitir las inspecciones dispuestas por la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Servicio Nacional de Sanidad Vegetal y Departamento de Frutas y Hortalizas), como aquellos que infrinjan las disposiciones de la presente reglamentación, serán sancionados conforme a lo dispuesto por el artículo 6° del Decreto-Ley N° 9.244 de fecha 10 de octubre de 1963.

62. — A los efectos de lo enunciado en el apartado N° 61 todas las infracciones que comprueben los inspectores o funcionarios actuantes, deberán ser documentadas mediante la confección de actas en las que se consignarán todos los datos que permitan una correcta identificación de la partida, si la hubiere, como así también del propietario, exportador, empacador, tenedor, etc., que de una manera u otra estén vinculados con la presunta infracción comprobada.

## **CAPITULO XIV**

### **LIMON**

63. — Envases: Se utilizarán para esta especie los envases números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11 y 12.

64. — Materiales: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Los limones podrán ser o no envueltos individualmente con cualquiera de los tipos de papel establecidos en el apartado n° 11.

b) Los limones podrán acondicionarse en un número dado de unidades, variable de acuerdo con el tamaño de la fruta, en paquetes de polietileno u otro material similar admitido por la legislación vigente, dentro de un envase que llevará impresos la totalidad de las inscripciones y sellos reglamentarios identificatorios.

c) Los envases podrán ser o no forrados interiormente en los costados con papel sulfito u hojas o bolsas de polietileno, u otros materiales similares.

65. — Los limones podrán empacarse tanto para el mercado de exportación como el interno, en camadas —"empaque americano"— es decir, en número igual de unidades por camada alternada, o bien simplemente a granel. En tal caso las frutas en la parte superior del envase, deben estar uniformemente repartidas, sin presentar saliencias respecto de unas y otras, mediante un movimiento de vaivén, manual o mecánico.

66. — Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan. Para la exportación se permitirá el envasado de frutas comprendidas entre los ochenta (80) milímetros como máximo y cincuenta (50) milímetros como mínimo de diámetro.

Para el mercado interno se permitirá el envasado de frutas comprendidas entre los ochenta y cinco (85) milímetros como máximo y cincuenta (50) milímetros como mínimo.

67. — La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas) determinará la escala de tamaños sobre la base del calibre tomado en el diámetro ecuatorial de la fruta.

68. — Los limones que se destinen a la exportación deberán observar un período de estacionamiento de cinco (5) días como mínimo, previo a su empaque y contados a partir del momento de su cosecha.

Los que se destinen al mercado interior estarán liberados de tal exigencia, pudiendo empacarse una vez cosechados.

69. — La fruta de esta especie, deberá presentar al momento de su empaque, un grado de madurez apropiado. Tal grado de madurez se establecerá sobre la base de la cantidad de jugo (porcentaje), que se determinará de acuerdo con la técnica operativa prevista en el apartado nº 130.

Los limones para exportación deberán contener como mínimo un treinta y cinco por ciento (35 %) de jugo. Para el mercado interior un treinta por ciento (30 %).

70. — La fruta que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: Estar bien desarrollada (1); bien formada (2); sana (3); seca (4); limpia (5); firme (12); ser de tamaño uniforme (6); y encontrarse libre de manchas (7); lesiones de distinto origen (8); enfermedades (9); libre de cochinillas (14), y podredumbre (10). El color típico (11) de la especie y variedad de que se trate, cubrirá como mínimo el setenta por ciento (70 %) de la superficie total de cada unidad en el grado Superior, el cincuenta por ciento (50 %) en el grado Elegido, el cuarenta por ciento (40 %) en el grado Comercial y el treinta por ciento (30 %) en el grado Común.

71. — Grados para exportación y mercado interior:

A — SUPERIOR

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de limones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del cinco por ciento (5 %) de limones que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios, y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del dos y medio por ciento (2 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan una escasa presencia de

cochinillas (14). De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior del cinco por ciento (5 %).

c) Hasta un máximo del cinco por ciento (5 %) de limones blandos, y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del cinco por ciento (5 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior siete y medio por ciento (7 1/2 %).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del diez por ciento (10 %) de unidades.

#### B — ELEGIDO

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del quince por ciento (15 %) de limones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color típico exigido.

b) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de limones que presenten manchas o alteraciones de la corteza causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se excedan del cinco por ciento (5 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan un leve ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior siete y medio por ciento (7 1/2 %).

c) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de limones blandos, y/o que presenten manchas o alteraciones de la corteza causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del siete y medio por ciento (7 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior diez por ciento (10 %).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del quince por ciento (15 %) de unidades.

#### C — COMERCIAL

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de limones que no estén bien formados y/o difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color típico exigido.

b) Hasta un máximo de quince por ciento (15 %) de limones que presenten manchas o alteraciones de la corteza causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se excedan del siete y medio por ciento (7 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan del ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior doce y medio por ciento (12 1/2 %).

c) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de limones blandos, y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que no excedan del diez por ciento (10 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior quince por ciento (15 %).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del veinticinco por ciento (25 %) de unidades.

72. — Grado exclusivamente para mercado interior.

#### A — COMUN

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del treinta por ciento (30 %) de limones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de limones que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o

heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se excedan del doce y medio por ciento (12 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan un serio ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del diecisiete y medio por ciento (17 1/2 %) de la superficie total de la fruta.

c) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de limones blandos, y/o que presenten manchas o alteraciones causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del quince por ciento (15 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del veinte por ciento (20 %) de la superficie total de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del treinta por ciento (30 %) de unidades.

73. — En los cuatro (4) grados, de tolerancia de frutas con presencia de podredumbre y/o moho, y/o con menos del quince por ciento (15 %) de jugo, será como máximo del uno por ciento (1 %) de unidades, como promedio total contenido en los envases inspeccionados en una partida, pero en ningún caso más del cinco por ciento (5 %) por envase individualmente considerado.

74. — Podrán transportarse limones para exportación en cámaras frigoríficas, sin el requisito del preenfriamiento que se establece en el apartado nº 25, siempre que no hayan transcurrido más de diez (10) días entre la fecha de empaque y su embarque al país de destino.

## **CAPITULO XV**

### **MNDARINA**

75. — Envases: se utilizarán para esta especie los envases números 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11 y 12.

76. — Materiales: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Las mandarinas podrán ser o no envueltas individualmente con cualquiera de los tipos de papel reglamentados en el apartado nº 11.



b) Las mandarinas podrán acondicionarse en un número dado de unidades variables de acuerdo con el tamaño de la fruta, en paquetes de polietileno u otro material similar admitido por la legislación vigente dentro de un envase que llevará impresos la totalidad de las inscripciones y sellos reglamentarios identificatorios.

c) Los envases podrán ser o no forrados interiormente en los costados con papel sulfito y hojas o bolsas de polietileno u otros materiales similares.

77. — Las mandarinas, ya se destinen al mercado de exportación como el interno, podrán empacarse en camadas —"empaque americano"— es decir, en número igual de unidades por camada alternada o bien simplemente a granel.

78. — Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan.

Para todas las variedades, a excepción de las variedades Campeona, King of Siam, Ellendale, Ponkan y para el mercado de exportación, se permitirá el envasado de frutas comprendidas entre los ochenta y cinco (85) milímetros como máximo y cincuenta y cinco (55) milímetros como mínimo.

Para el mercado interior los límites estarán comprendidos entre los noventa (90) milímetros como máximo y cincuenta y cinco (55) milímetros como mínimo.

Para las variedades Campeona, King of Siam, Ellendale, Ponkan y para el mercado interior y la exportación los límites estarán comprendidos entre los ciento quince (115) milímetros como máximo y sesenta (60) milímetros como mínimo.

79. — La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), determinará la escala de tamaños sobre la base del calibre tomado en el diámetro ecuatorial de la fruta.

80. — Las mandarinas, tanto las que se destinen a la exportación como al mercado interior, deberán ser empacadas dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de haber sido cosechadas, o de salidas de las cámaras de desverdecimiento (19).

En el caso de ser desverdecidas, las mandarinas deberán ser internadas en las cámaras dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de cosechadas.

81. — La fruta de esta especie deberá presentar, al momento de su empaque, un grado de madurez apropiado. Tal grado de madurez se establecerá sobre la base de la cantidad de jugo (porcentaje) y de la relación sólidos solubles-acidez, que se determinarán de acuerdo con la técnica operativa prevista en el Apartado n° 130.

Las mandarinas para exportación contendrán, como mínimo, un treinta y cinco por ciento (35 %) de jugo y una relación sólidos solubles-acidez de siete a uno (7 a 1).

Las que se destinen al mercado interno tendrán treinta por ciento (30 %) de jugo y una relación sólidos solubles-acidez de siete a uno (7 a 1).

82. — La fruta que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: estar bien desarrollada (1); bien formada (2); sana (3); seca (4); limpia (5); firme (12); ser de tamaño uniforme (6); y encontrarse libre de manchas (7); lesiones de distinto origen (8); enfermedades (9); libre de cochinillas (14) y podredumbre (10).

El color típico de la especie y variedad de que se trate cubrirá como mínimo el setenta por ciento (70 %) de la superficie total de cada unidad en el grado superior, el cincuenta por ciento (50 %) en el grado elegido, el cuarenta por ciento (40 %) en el grado comercial y el treinta por ciento (30 %) en el grado común.

83. — Grados para exportación y mercado interior.

A — SUPERIOR

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de mandarinas, que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo de cinco por ciento (5 %) de mandarinas que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios, y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del dos y medio por ciento (2 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan una escasa preferencia de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior cinco por ciento (5 %).

c) Hasta un máximo del cinco por ciento (5 %) de mandarinas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del cinco por ciento (5 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior siete y medio por ciento (7 1/2 %).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del diez por ciento (10 %) de unidades.

#### B — ELEGIDO

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del quince por ciento (15 %) de mandarinas, que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo de diez por ciento (10 %) de mandarinas que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios, y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del cinco por ciento (5 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan un leve ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior siete y medio por ciento (7 1/2 %).

c) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de mandarinas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del siete y medio por ciento (7 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior diez por ciento (10 %).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del quince por ciento (15 %) de unidades.

#### C — COMERCIAL

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de mandarinas, que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color típico exigido.

b) Hasta un máximo del quince por ciento (15 %) de mandarinas que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios, y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se

excedan del siete y medio por ciento (7 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan el ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior doce y medio por ciento (12 1/2 %).

c) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de mandarinas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que no excedan del diez por ciento (10 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior quince por ciento (15 %).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del veinticinco por ciento (25 %) de unidades.

84. — Grado exclusivamente para mercado interior.

A — COMUN

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del treinta por ciento (30 %) de mandarinas, que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de mandarinas que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios, y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del doce y medio por ciento (12 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o excedan un serio ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del diecisiete y medio por ciento (17 1/2 %) de la superficie total de la fruta.

c) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de mandarinas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del quince por ciento (15 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del veinte por ciento (20 %) de la superficie total de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del treinta por ciento (30 %) de unidades

85. — En los cuatro grados, las tolerancias de frutas con presencia de podredumbre, y/o moho, y/o con menos del quince por ciento (15 %) de jugo, será como máximo del uno por ciento (1 %) de unidades como promedio del total contenido en los envases inspeccionados en una partida, pero en ningún caso más del cinco por ciento (5 %) por envase individualmente considerado.

86. — Las mandarinas que reúnan las condiciones reglamentarias para cada grado, pero que no alcancen a tener la coloración mínima exigida, podrán ser desverdecidas artificialmente, conforme a lo establecido en el Apartado N° 129, inc. 19.

87. — Podrán transportarse mandarinas para exportación en cámaras frigoríficas, sin el requisito del preenfriamiento que se establece en el Apartado 25, siempre que no hayan transcurrido más de diez (10) días entre la fecha de empaque y su embarque al país de destino.

## **CAPITULO XVI**

### **NARANJA**

88. — Envases: Se utilizarán para esta especie los envases 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11 y 12.

89. — Materiales: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Las naranjas podrán ser o no envueltas individualmente con cualquiera de los tipos de papel reglamentados en el apartado N° 11.

b) Las naranjas podrán acondicionarse en un número dado de unidades variable de acuerdo con el tamaño de la fruta, en paquetes de polietileno u otro material similar admitido por la legislación vigente, dentro de un envase que llevará impresos la totalidad de las inscripciones y sellos reglamentarios identificatorios.

c) Los envases podrán ser o no forrados interiormente en los costados con papel sulfito u hojas o bolsas de polietileno, u otros materiales similares.

90. — Las naranjas podrán empacarse tanto para el mercado de exportación como el interno, en camadas —"empaque americano"— es decir, un número igual de unidades por camada alternada, o bien simplemente a granel.

91. — Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan:

Para la exportación, se permitirá el envasado de frutas comprendidas entre los ochenta y cinco (85) milímetros de diámetro, como máximo, y sesenta (60) milímetros, como mínimo.

Para el mercado interno, se permitirá el envasado de frutas comprendidas entre los noventa (90) milímetros de diámetro como máximo y cincuenta y cinco (55) milímetros, como mínimo.

92. — La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), determinará la escala de tamaños sobre la base del calibre tomado en el diámetro ecuatorial de la fruta.

93. — Las naranjas deberán ser empacadas dentro de las setenta y dos (72) horas de haber sido cosechadas, o de salidas de las cámaras de desverdecimiento (apartado N° 129, inc. 19).

En el caso de ser desverdecidas, las naranjas deberán ser internadas en las cámaras, dentro de las setenta y dos horas (72) de cosechadas.

94. — La fruta de esta especie deberá presentar al momento de su embarque, en un grado de madurez apropiado. Tal grado de madurez se establecía sobre la base de la cantidad de jugo (porcentaje) y de la relación sólidos solubles-acidez, que se determinará de acuerdo con las técnicas operativas previstas en el apartado N° 130.

Las naranjas para exportación deberán presentar un mínimo de cuarenta por ciento (40 %) de jugo y una relación sólidos solubles-acidez de seis a uno (6 a 1).

Para el mercado interno, será del treinta y cinco por ciento (35 %) de jugo y una relación sólidos solubles-acidez del seis a uno (6 a 1).

95. — La fruta que se empaque debe reunir las siguientes condiciones: estar bien desarrollada (1), bien formada (2), sana (3), seca (4), limpia (5), firme (12), ser de tamaño uniforme (6), y encontrarse libre de manchas (7), lesiones de distinto origen (8), enfermedades (9), libre de cochinillas (14) y podredumbre (10).

El color típico de la especie y variedad de que se trate, cubrirá como mínimo el setenta por ciento (70 %) de la superficie total de cada unidad en el grado superior, el

cincuenta por ciento (50 %) en el grado elegido, el cuarenta por ciento (40 %) en el grado comercial y el treinta por ciento (30 %) en el grado común.

96. — Grados para exportación y mercado interno:

A — SUPERIOR

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de naranjas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del cinco por ciento (5 %) de naranjas que presenten manchas o alteraciones de la piel, causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor de pedúnculo, que se excedan del dos y medio por ciento (2 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma y/o excedan de escasa presencia de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto de la admitida en el grado inmediato inferior cinco por ciento (5 %).

c) Hasta un máximo del cinco por ciento (5 %) de naranjas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la corteza causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del cinco por ciento (5 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior siete y medio por ciento (7 1/2 %).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del diez por ciento (10 %) de unidades.

B — ELEGIDO

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del quince por ciento (15 %) de naranjas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de naranjas que presenten manchas o alteraciones de la piel, causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o

heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que excedan del cinco por ciento (5 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma y/o excedan un leve ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto de la admitida en el grado inmediato inferior siete y medio por ciento (7 1/2 %).

c) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de naranjas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del siete y medio por ciento (7 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior diez por ciento (10 %).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del quince por ciento (15 %) de unidades.

#### C — COMERCIAL

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de naranjas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del quince por ciento (15 %) de naranjas que presenten manchas o alteraciones de la piel, causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del siete y medio por ciento (7 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma y/o que excedan el ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto de la admitida en el grado inmediato inferior doce y medio por ciento (12 1/2 %).

c) Hasta un máximo de veinte por ciento (20 %) de naranjas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del diez por ciento (10 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.



De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior quince por ciento (15 %).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del veinticinco por ciento (25 %) de unidades.

97. — Grado exclusivamente para mercado interior.

A — COMUN

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del treinta por ciento (30 %) de naranjas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de naranjas que presenten manchas o alteraciones de la piel, causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del doce y medio por ciento (12 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma y/o excedan un serio ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del diecisiete y medio por ciento (17 1/2 %) de la superficie total de la fruta.

c) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de naranjas blandas y/o presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del quince por ciento (15 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del veinte por ciento (20 %) de la superficie total de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del treinta por ciento (30 %) de unidades.

98. — En los cuatro grados la tolerancia de frutas con presencia de podredumbre y/o moho, y/o con menos del quince por ciento (15 %) de jugo será como mínimo del uno por ciento (1 %) de unidades como promedio del total contenido en los envases inspeccionados en una partida, pero en ningún caso más del cinco por ciento (5 %) por envase individualmente considerado.

99. — Las naranjas que reúnan las condiciones reglamentarias para cada grado, pero que no alcancen a tener la coloración mínima exigida, podrán ser desverdecidas artificialmente conforme a lo establecido en el apartado nº 129, inc. 19.

100. — Podrán transportarse naranjas para la exportación en cámaras frigoríficas sin el requisito del preenfriamiento que se establece en el apartado nº 25 siempre que no hayan transcurrido más de diez (10) días entre la fecha de empaque y su embarque al país de destino.

## **CAPITULO XVII**

### **POMELO**

101. — Envases: Se utilizarán para esta especie los envases 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11 y 12.

102. — Materiales: Forma en que deberán emplearse para el acondicionamiento de la fruta en los envases:

a) Los pomelos podrán ser o no envueltos individualmente con cualquiera de los tipos de papel reglamentados en el apartado nº 11.

b) Los pomelos podrán acondicionarse en un número dado de unidades variable de acuerdo con el tamaño de la fruta, en paquetes de polietileno u otro material similar admitido por la legislación vigente, dentro de un envase que llevará impresos la totalidad de las inscripciones y sellos reglamentarios identificatorios.

c) Los envases podrán ser o no forrados interiormente en los costados con papel sulfito u hojas o bolsas de polietileno, u otros materiales similares.

103. — Los pomelos podrán empacarse tanto para el mercado de exportación como el interno en camadas —"empaque americano"— es decir, en número igual de unidades por camada alternada, o bien, simplemente a granel.

104. — Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan. Para la exportación se permitirá el envasado de frutas comprendidas entre los ciento diez (110) milímetros como máximo y ochenta (80) milímetros como mínimo. Para el mercado interior se permitirá el envasado de frutas comprendidas entre los ciento cuarenta (140) milímetros como máximo y setenta (70) milímetros como mínimo.

105. — La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas) determinará la escala de tamaños sobre la base del calibre tomado en el diámetro ecuatorial de la fruta.

106. — Los pomelos deberán ser empacados dentro de las setenta y dos horas (72) de haber sido cosechados o de salidos de las cámaras de desverdecimiento (apartado nº 129, inc. 19).

En el caso de ser desverdecidos, los pomelos deberán ser internados en las cámaras, dentro de las setenta y dos horas (72) de cosechados.

107. — La fruta de esta especie deberá presentar, al momento de su empaque, un grado de madurez apropiado. Tal grado de madurez se establecerá sobre la base de la cantidad de jugo (porcentaje) y de la relación sólidos solubles-acidez que se determinará de acuerdo con las técnicas operativas previstas en el apartado nº 130. Los pomelos para exportación contendrán como mínimo, el treinta y cinco por ciento (35 %) de jugo y una relación sólidos solubles-acidez de cinco a uno (5 a 1).

Los que se destinen al mercado interno tendrán un treinta por ciento (30 %) de jugo y una relación sólidos solubles-acidez de cuatro y medio a uno (4 1/2 a 1).

108. — La fruta que se empaque debe reunir las siguientes condiciones: estar bien desarrollada (1), bien formada (2), sana (3), seca (4), limpia (5), firme (12), ser de tamaño uniforme (6) y encontrarse libre de manchas (7), lesiones de distinto origen (B), enfermedades (9), libre de cochinillas (14) y podredumbre (10).

El color típico de la especie y variedad de que se trate cubrirá como mínimo el setenta por ciento (70 %) de la superficie total de cada unidad en el grado superior, el cincuenta por ciento (50 %) en el grado elegido, el cuarenta por ciento (40 %) en el grado comercial y el treinta por ciento (30 %) en el grado común.

109. — Grados para exportación y mercado interior.

#### A — SUPERIOR

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de pomelos que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado y o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del cinco por ciento (5 %) de pomelos que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del dos y medio por ciento (2 1/2 %) de la superficie total de la fruta y que no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan una escasa presencia de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior cinco por ciento (5 %).

c) Hasta un máximo del cinco por ciento (5 %) de pomelos blandos y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado, y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del cinco por ciento (5 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior siete y medio por ciento (7 1/2 %).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto, del diez por ciento (10 %) de unidades.

#### B — ELEGIDO

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias

a) Hasta un máximo del quince por ciento (15 %) de pomelos que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de pomelos que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del cinco por ciento (5 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y o que excedan un leve ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior siete y medio por ciento (7 1/2 %).

c) Hasta un máximo del diez por ciento (10 %) de pomelos blandos y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado, y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del siete y medio por ciento (7 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior diez por ciento (10 %).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto, del quince por ciento (15 %) de unidades.

### C — COMERCIAL

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de pomelos que no estén formados y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del quince por ciento (15 %) de pomelos que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, y que excedan del siete y medio por ciento (7 1/2 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan un ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior doce y medio por ciento (12 1/2 %).

c) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de pomelos blandos y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado, y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que no excedan del diez por ciento (10 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior quince por ciento (15 %).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto, del veinticinco por ciento (25 %) de unidades.

110. — Grado exclusivamente para mercado interno:

### A — COMUN

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del treinta por ciento (30 %) de pomelos que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de pomelos que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se

excedan del doce y medio por ciento (12 1/2 %) de la superficie total de la fruta y que no afecten la conservación de la misma, y/o con fuerte ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del diecisiete y medio por ciento (17 1/2 %) de la superficie total de la fruta.

c) Hasta un máximo del veinte por ciento (20 %) de pomelos blandos y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado, y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del quince por ciento (15 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del veinte por ciento (20 %) de la superficie total de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto, del treinta por ciento (30 %) de unidades.

111. — En los cuatro (4) grados, la tolerancia de frutas con presencia de podredumbre y/o moho, y/o con menos del quince por ciento (15 %) de jugo, será como máximo del uno por ciento (1 %) de unidades como promedio del total contenido en los envases inspeccionados en una partida, pero en ningún caso más del cinco por ciento (5 %) por envases individualmente considerado.

112. — Los pomelos que reúnan las condiciones reglamentarias para cada grado, pero que no alcancen a tener la coloración mínima exigida, podrán ser desverdecidos artificialmente conforme a lo establecido en el apartado nº 129, inc. 19.

113. — Podrán transportarse pomelos para exportación en cámaras frigoríficas sin el requisito del preenfriamiento que se establece en el apartado nº 25, siempre que no hayan transcurrido más de diez (10) días entre la fecha de empaque y su embarque al país de destino.

## **CAPITULO XVIII**

### **DE LOS ENVASES**

114. — Los envases que se empleen para la fruta destinada a la exportación y al mercado interno, serán confeccionados con cualquier material, debiendo satisfacer los siguientes requisitos: ser nuevos, secos, limpios, resistentes, que no transmitan olor ni sabor al contenido, que permitan una adecuada conservación de la mercadería y faciliten su manipuleo y comercialización.

115. — En los envases de madera se establece una tolerancia del uno por ciento (1 %) para las medidas de luz interna. La madera empleada deberá ser de espesor suficiente para evitar la deformación o rotura de los envases.

Los envases de cartón corrugado, serán construidos de acuerdo con la norma IRAM (Instituto Argentino de Racionalización de Materiales) N° 33.079 y las que se establezcan en el futuro.

116. — Los envases de cartón corrugado tipo "telescópico" podrán ser asegurados con broches de metal, colocados en la parte inferior de los costados y cabezales.

117. — Envase N° 1 Estándar o Cubito. Para todas las especies. Medidas de luz interna: Largo: cuatrocientos diez (410) milímetros, ancho: doscientos setenta (270) milímetros y alto: doscientos setenta (270) milímetros. Este envase será confeccionado en madera, ya sea maciza o en tablillas, aglomerado, debobinada, terciada y/o plásticos adecuados, con espesores tales que confieran seguridad a su contenido.

Podrá tener una tapa de iguales materiales. Se utilizará tanto en el mercado interno como en la exportación.

118. — Envase N° 2 caja de cartón Telescópica. Para todas las especies. Medidas de luz interna: Largo cuatrocientos dieciséis (416) milímetros; ancho doscientos setenta y un (271) milímetros y alto doscientos sesenta (260) milímetros. Este envase será confeccionado en cartón corrugado con tapa telescópica del mismo material y de consistencia tal que confiera seguridad a su contenido en condiciones normales de uso y estibaje. Se utilizará tanto para el mercado interno como para exportación.

119. — Envase N° 3 San Martín. Para todas las especies. Medidas de luz interna: largo: quinientos cincuenta y cinco (555) milímetros; ancho: trescientos diez (310) milímetros y alto doscientos (200) milímetros. Este envase será confeccionado en madera maciza, o en tablillas, aglomerado, debobinadas, terciada y/o plásticos adecuados.

Podrá ser o no plegable con bisagras plásticas o metálicas o alambres dispuestos adecuadamente. Sus espesores serán tales que confieran seguridad a su contenido. Podrá tener o no tapa de los mismos materiales. Se utilizarán tanto para el mercado interno como en la exportación.

120. — Envase N° 4. Para todas las especies. Medidas de luz interna: largo: cuatrocientos noventa y cinco (495) milímetros; ancho: trescientos diez (310) milímetros

y alto: trescientos diez (310) milímetros. Este envase contendrá en su interior nueve bolsas de un peso neto de dos (2) kilogramos cada una.

Este envase podrá confeccionarse con madera maciza o en tablillas, aglomerado, debobinada, terciada y/o plásticos adecuados. Sus espesores serán los indicados para conferir seguridad al contenido. Deberá tener tapa de los mismos materiales. Se utilizará tanto en el mercado interno como en la exportación.

121. — Envase N° 5. Bolsa. Para todas las especies. De cualquier forma y medida, con un contenido neto de dos (2) kilogramos. Este envase podrá confeccionarse en hilo, algodón, polietileno o cualquier otro material adecuado que no transmita olor ni sabor a la fruta. Su uso será como tal, en el mercado interno y para la exportación cuando se empaque en el Envase N° 4.

122. — Envase N° 6. Bolsa. Todas las especies menos mandarina. De cualquier forma o medida con un contenido neto de diez (10) a veinte (20) kilogramos de fruta. Deberá confeccionarse en hilo, algodón, polietileno o cualquier otro material adecuado que no transmita olor ni sabor a la fruta. Su utilización será sólo para el mercado interno.

La bolsa de veinte (20) kilogramos se identificará en las planillas de embarque como 6 A.

123. — Envase N° 7. Cartón. Telescópico. Para mandarina. Medidas de luz interna: largo: cuatrocientos treinta y ocho (438) milímetros; ancho: doscientos setenta y seis (276) milímetros, y alto: ciento veinticinco (125) milímetros.

Será confeccionado en cartón corrugado de características que aseguren su contenido. Tapa telescópica del mismo material. Se usará en el mercado interno y la exportación.

124. — Envase N° 8. Para todas las especies. Medidas de luz interna: largo: quinientos (500) milímetros; ancho: trescientos (300) milímetros, y alto: noventa (90) milímetros. Será confeccionado en madera maciza o en tablillas, aglomerado, debobinada, terciada y/o material plástico adecuado, con espesores tales que confieran seguridad al contenido. Conformará un lío de cuatro (4) envases superpuestos, llevando tapa solamente el superior, unidos por flejes metálicos o plásticos. Se usará en el mercado interno y la exportación.

125. — Envase N° 9. Para todas las especies. Medidas de luz interna: largo: cuatrocientos treinta y dos (432) milímetros; ancho: doscientos setenta (270) milímetros; y alto: doscientos cuarenta y cinco (245) milímetros. Estará confeccionado



en cartón corrugado con tapa; de una sola pieza, en espesores adecuados a su contenido. Se usará únicamente en el mercado interno.

126. — Envase N° 10. Para todas las especies. Medidas de luz interna: largo: cuatrocientos diez (410) milímetros; ancho: doscientos setenta (270) milímetros, y alto: ciento treinta y cinco (135) milímetros.

Se confeccionará en madera maciza o en tablillas, aglomerado, debobinada, terciada y/o plásticos adecuados, en espesores que aseguren el contenido. Se utilizará tanto en el mercado interno como en la exportación. Este envase podrá acondicionarse en forma superpuesta de dos (2), formando un lío mediante flejes metálicos o plásticos, en cuyo caso el fondo del envase superior sirve de tapa al inferior, evitando ese elemento al mismo. Cuando se utilice esta última variante, en la planilla de empaque se declarará como 10 A.

127. — Envase N° 11. Para todas las especies. Medidas de luz interna: largo, cuatrocientos treinta y dos (432) milímetros; ancho, doscientos setenta (270) milímetros y alto, doscientos setenta (270) milímetros.

Se confeccionará en cartón corrugado con características adecuadas a su contenido. Tendrá una tapa tipo telescópica. Su uso será para el mercado interno y la exportación.

128. — Envase N° 12. Plegable o bruce box. Para todas las especies. Medidas de luz interna: largo, cuatrocientos diez (410) milímetros; ancho, doscientos setenta (270) milímetros y alto, doscientos setenta (270) milímetros. Será confeccionado en madera maciza o en tablillas, aglomerado, debobinada, terciada y/o plásticos adecuados, con espesores tales que confieran seguridad a su contenido.

Tendrá tapa del mismo material. Su plegado se hará mediante alambres dispuestos adecuadamente o bisagras plásticas o metálicas. Se utilizará para el mercado interno y la exportación.

## **CAPITULO XIX**

### **ACLARACION DEL TÉRMINO**

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

(2) Bien formada: Es la fruta que presenta la forma característica de la variedad, pudiendo ofrecer pequeñas desviaciones. A los efectos de su interpretación, se adoptará

el criterio de admitir dichas desviaciones y achatamientos en forma creciente y progresiva, según los grados de selección.

(3) Sana: Significa que la fruta no presente enfermedades o afecciones de origen parasitario, infeccioso o fisiogénico.

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

(5) Limpia: Es la fruta en buen estado de higiene libre de tierra u otros residuos adheridos.

(6) Tamaño uniforme: significa que la fruta contenida en un mismo envase presenta un tamaño similar.

A los efectos de aplicar las tolerancias establecidas en cada uno de los grados de selección para las distintas especies contempladas, se considerarán no uniformes aquellas unidades que excedan en un tamaño en más o en menos del especificado en el envase.

(7) Manchas: Son las alteraciones en la coloración normal de la piel (epicarpio) de la fruta, debidas a causas o agentes diversos.

(8) Lesiones de distinto origen: Se aplica a los daños que se presentan en la fruta, sean ellos de origen mecánico, o producidos por insectos, granizo u otros agentes.

(9) Enfermedades: Son las alteraciones que se manifiestan en la fruta, producidas por afecciones de origen parasitario, infeccioso o fisiogénico.

(10) Podredumbre: Alteración que presenta la fruta afectada por descomposición parcial o total.

(11) Color: Se refiere a la coloración típica que adquiere la fruta de acuerdo con la especie, variedad y zona de producción, cuando ha alcanzado su punto óptimo de recolección y se refiere tanto al color fundamental o de fondo, como el superpuesto que pueden presentar algunos frutos.

(12) Firme: Tal como se aplica a pomelos y naranjas, significa que la fruta no es blanda, marchita o fofa; aplicado a las mandarinas indica que el endocarpio se encuentra turgente, aunque la piel no se halla adherida al mismo.

(13) Heridas: Refiriéndose a los daños que se producen en la fruta bajo la forma de depresiones más o menos serias, debidas a deficiencias en el embalaje o por el

inadecuado trato que ha sufrido la fruta en los envases a través de los distintos manipuleos.

(14) Presencia de cochinillas: La cantidad de cochinillas permitidas en las frutas de las diversas especies para los distintos grados de selección será la siguiente:

Grado superior: Con escasa presencia de cochinillas.

Grado elegido: Con leve ataque de cochinillas.

Grado comercial: Con ataque de cochinillas.

Grado común: Con serio ataque de cochinillas.

A los efectos de determinar la cantidad de cochinillas en cada fruta, se dividirá a ésta en ocho (8) "Campos", los que se obtienen del trazado de cuatro (4) meridianos, equidistantes entre sí sobre la misma:

Limones: De un diámetro ecuatorial no menor de sesenta y cinco (65) milímetros.

Mandarinas: De un diámetro ecuatorial no menor de sesenta y siete (67) milímetros.

Naranjas: De un diámetro ecuatorial no menor de sesenta y dos (62) milímetros.

Pomelos: De un diámetro ecuatorial no menor de noventa y cinco (95) milímetros.

Para dichos tamaños de fruta, la cantidad permitida de cochinillas será la siguiente para cada grado:

Superior: Con una (1) cochinilla por campo (ocho (8) en total); pero no más de cinco (5) cochinillas en un mismo campo.

Elegido: Con tres (3) cochinillas por campo (veinticuatro (24) en total); pero no más de nueve (9) cochinillas en un mismo campo.

Comercial: Con seis (6) cochinillas por campo (cuarenta y ocho (48) en total); pero no más de doce (12) cochinillas en un mismo campo.

Común: Con doce (12) cochinillas por campo (noventa y seis (96) en total); pero no más de dieciocho (18) cochinillas en un mismo campo.

Para los tamaños de diámetros menores de los que se especifican seguidamente, la cantidad permitida de cochinillas será la que para cada grado se detalla:

Limones: De un diámetro ecuatorial menor de sesenta y cinco (65) milímetros.

Mandarinas: De un diámetro ecuatorial menor de sesenta y siete (67) milímetros.

Naranjas: De un diámetro ecuatorial menor de sesenta y dos (62) milímetros.

Pomelos: De un diámetro ecuatorial menor de noventa y cinco (95) milímetros.

Superior: Con una (1) cochinilla por campo (ocho (8) en total); pero no más de tres (3) cochinillas en un mismo campo.

Elegido: Con dos (2) cochinillas por campo (dieciséis (16) en total); pero no más de seis (6) cochinillas en un mismo campo.

Comercial: Con cuatro (4) cochinillas por campo (treinta y dos (32) en total); pero no más de nueve (9) cochinillas en un mismo campo.

Común: Con ocho (8) cochinillas por campo (sesenta y cuatro (64) en total); pero no más de doce (12) cochinillas en un mismo campo.

En el grado Superior se tolerarán unas pocas cochinillas, ya sean grandes o pequeñas, situadas alrededor de la base del pedúnculo.

En los grados elegido, comercial y común, no se considerarán las cochinillas en un área no mayor de veinte (20) milímetros de diámetro alrededor del pedúnculo o en las paredes del hueco del mismo.

En el caso de que las cochinillas excedan del número establecido en cada fruta, se contemplarán las tolerancias previstas en el inciso b de cada grado de selección.

(15) Descarte: Se considerará fruta de descarte, la sobrante de una partida limpia, clasificación según grados de selección y tamaño que presente defectos de forma, color, tamaño, estado de madurez, lesiones, manchas, plagas y/o enfermedades, cochinillas, putrefacción, etc., en una intensidad tal que al superar tolerancias admitidas no permita su inclusión en ninguno de los grados de selección previstos para la especie de que se trate, haciéndola inapta para su comercialización al estado fresco.

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

(17) Fruta Envasada a Granel: Se considera con esta denominación a las frutas limpias, tratadas o no con aditivos, clasificadas según grados de selección y tamaños,

empacadas e identificadas, pero que se colocan en los envases sin presentar el sistema de "empaque americano" (en camadas alternadas con igual número de unidades).

(18) Fruta a Granel: Se entiende con esta denominación a las frutas sin limpiar, ni seleccionar, ni tamañar, ni identificar, es decir, que se encuentran tal como se recolectan de la planta y que se transportan en cualquier tipo de envases o "container" apropiado, hasta los lugares o locales de empaque para proceder a su acondicionamiento, previo a la expedición para su comercialización.

(19) Desverdecimiento: Este procedimiento se podrá emplear para eliminar el color verde de la piel (flavedo) de la fruta cuando ésta haya alcanzado un estado de madurez adecuado, y consistirá en el tratamiento de la fruta en cámaras con atmósfera que contengan gas etileno, durante el tiempo necesario y en condiciones de humedad a temperatura apropiadas.

130. — A los fines de la determinación del porcentaje de jugo y de la relación sólidos solubles-acidez de la fruta fresca a que se hace referencia en la presente reglamentación, deberá seguirse la siguiente metodología:

**Porcentaje de jugo:** Se extraerá con exprimidor manual el jugo de no menos de veinte (20) mitades de la fruta en estudio. Se procede luego al colado del jugo utilizando un colador redondo de diez (10) a doce (12) centímetros de diámetro, de malla metálica de aproximadamente un (1) milímetro de separación entre alambres.

Se mide el jugo resultante en un vaso graduado y se obtiene el dato en centímetros cúbicos.

El porcentaje de jugo se establece multiplicando por cien (100) los centímetros cúbicos de jugo y dividiendo ese producto por el peso total de las frutas de la muestra.

Ejemplo:

Centímetros cúbicos de jugo de muestra: 93 cm.

Peso total de las diez (10) frutas de la muestra: 2080 gr.

$$930 \times 100 / 2.080 = 44,71 \%$$

**Sólidos solubles-totales:** El jugo obtenido se mezcla bien, se vierte en una probeta de cien centímetros cúbicos (100) y se introduce el sacarímetro (densímetro especial para soluciones azucaradas) dándole un pequeño movimiento de rotación para que al detenerse permanezca en el centro de la probeta y no tenga contacto con las paredes de la misma.

Al introducir el sacarímetro se derrama un poco de jugo que siempre es conveniente, por otra parte, para eliminar la espuma.

Las lecturas se deben hacer siempre manteniendo el ojo al nivel de la superficie plana del líquido y no en la parte superior del menisco que se forma alrededor del cuello del instrumento.

Por último la lectura debe corregirse de acuerdo a la temperatura del jugo.

A los efectos respectivos se registra la temperatura mediante el termómetro adjunto al densímetro o colocando un termómetro graduado para grados centígrados hasta que la columna mercurial permanezca estacionaria.

Si la temperatura es de veinte grados centígrados (20° C) y es la que lleva el densímetro, no se corrige, se registra la marca observada. Pero si se registran temperaturas menores, es necesario rebajar 0,05 por cada grado menor de veinte grados centígrados (20°C), y si se registran temperaturas mayores de veinte grados centígrados (20°C) se debe aumentar 0,05 por cada grado mayor de esa temperatura.

Se agrega tabla para la corrección de las lecturas en sacarímetros graduados a veinte grados centígrados (2°C).

Temperatura	Se rebaja en	Temperatura	Se aumenta en
19 °C	0,05	21 °C	0,05
18 °C	0,10	22 °C	0,10
17 °C	0,15	23 °C	0,15
16 °C	0,20	24 °C	0,20
15 °C	0,25	25 °C	0,25
14 °C	0,30	26 °C	0,30
13 °C	0,35	27 °C	0,35
12 °C	0,40	28 °C	0,40

Ejemplo:

Lectura densímetro	8,70° Brix
Temperatura registrada	17°C
Corrección sobre tabla	-0,15
Sólidos solubles	8,55

Para obtener datos más precisos es conveniente trabajar con temperaturas cercanas a veinte grados centígrados (20 °C).

**Acidez:** Se miden diez centímetros cúbicos (10 c.c.) de jugo con una pipeta, teniendo cuidado de efectuar correctamente el enrase, los que se colocan en un Erlenmeyer de doscientos cincuenta centímetros cúbicos (250 c.c.) de capacidad y se agrega agua destilada, más o menos unos cien centímetros cúbicos (100 c.c.) y unas gotas de solución alcohólica de fenolftaleína al uno por ciento (1 %) como indicador.

Se llena la bureta con solución de hidróxido de sodio normal décimo hasta que el líquido queda frente al cero (0): se titula el jugo dejando caer lentamente la solución sobre el Erlenmeyer que contiene el mismo y agitando permanentemente hasta la aparición de un color rosado persistente.

Se leen los centímetros cúbicos de hidróxido de sodio normal décimo gastados que multiplicados por el factor 0,064 nos da la acidez expresada en ácido cítrico anhidro que hay en diez centímetros cúbicos (10 cc) de jugo:

Ejemplo:

cm<sup>3</sup> de NaOH N gastados .....12,8

12,8 x 0,064 = 0,81 de acidez

**Relación sólidos solubles-acidez:** Para establecer esta relación se dividen los sólidos totales hallados por la acidez determinada:

Ejemplo:

Sólidos solubles .....8,55

Acidez.....0,81

Relación SS-A.....10,55

La relación 1: 10,55 indicaría que por cada parte de ácido corresponden 10,55 de sólidos solubles.

## **CAPITULO XX**

### DE LAS FACULTADES ORDINARIAS

131. — El Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), cuando el mejor comercio de la fruta así lo requiera, está autorizado a reglamentar los grados de selección, materiales, envases y sistemas de empaque, para las especies no consideradas en la presente reglamentación.

132. — El Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), queda facultado para aprobar en forma experimental, o en carácter definitivo, otros envases y sistemas de empaque que signifiquen incorporar ventajas tecnológicas y/o económicas, como asimismo, dejar sin efecto el uso de cualquiera de los envases y sistemas autorizados.

133. — El Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), está autorizado a reglamentar las condiciones mínimas que deberán cumplir las frutas destinadas a la industria, para el mercado interno o la exportación. Asimismo, queda autorizado a reglamentar las características y modalidades del transporte y enfriamiento, en todo aquello que no haya sido contemplado en la presente reglamentación.

134. — El Departamento de Frutas y Hortalizas, diagramará, preparará, e imprimirá los facsímiles de los distintos formularios, planillas, características, de las leyendas y sellos identificatorios, etc. necesarios para cumplimentar todos los requisitos administrativos y técnicos, consecuentes de la aplicación de las normas contenidas en la presente reglamentación.

## **CAPITULO XXI**

### DE LAS FACULTADES EXTRAORDINARIAS

135. — Cuando circunstancias o situaciones imprevistas excepcionales, justificaren plenamente la adopción de medidas urgentes en salvaguardia de legítimos intereses frutícolas y que propugnen la agilización del proceso comercializador, siempre que en ello no estén comprometidas las condiciones de calidad, sanidad y conservación de las frutas, el director nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, está



autorizado a disponer, ad referéndum de la Superioridad, las medidas que estime más adecuadas, aunque las mismas se aparten de las presentes normas reglamentarias.

136. — Con el fin de evitar una diversa interpretación, en los alcances de la o las medidas a disponer, la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, dictará una disposición, en la cual se puntualizarán en los considerandos la o las circunstancias que motiven la adopción de medidas extraordinarias.

En su parte dispositiva, se precisarán las medidas a tomar, sus determinados y estrictos alcances y el tiempo de su vigencia si así correspondiere.