

CAPITULO XI

ALIMENTOS VEGETALES

HORTALIZAS

Artículo 819 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre genérico de Hortaliza, se entiende a toda planta herbácea producida en la huerta, de la que una o más partes pueden utilizarse como alimento.

Artículo 820 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Se entiende por Hortaliza fresca la de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio.

Con la denominación de 'brotes de... (indicación de especie)' se designa a las plántulas desarrolladas hasta cotiledones abiertos, de distintas especies vegetales frescas incluidas en este Código.

Deberán expendirse con el nombre vulgar y científico correspondiente a la especie que se trate.

Artículo 821 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Se entiende por Hortaliza desecada o deshidratada la que ha sido privada de la mayor proporción del agua de constitución.

El nombre de hortaliza desecada se empleará para la obtenida por exposición al aire y al sol, y el de deshidratada, para la que se obtiene por medios artificiales. En las hortalizas desecadas y en las deshidratadas podrán utilizarse los aditivos permitidos por el presente Código.

Con los nombres de 'Juliana' y 'Macedonia', se distinguen mezclas de hortalizas cortadas y desecadas, destinadas a la preparación de sopas. Es importante que todos los componentes requieran el mismo tiempo de maceración (remojo) y cocimiento. En los rótulos de los envases se indicarán los tiempos de remojo y cocción que sean necesarios para cocinarlas.

Artículo 822 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Las hortalizas frescas destinadas a la alimentación deberán estar sanas y limpias. Se entiende por sana la que está libre de enfermedades o de lesiones de origen físico, químico o biológico y, limpia, la que está libre de insectos, ácaros o cualquier sustancia extraña.

Las hortalizas se agrupan en las siguientes categorías, a saber:

Categoría y nombre común	Nombre taxonómico
--------------------------	-------------------

RAÍCES Y TUBÉRCULOS	
Angélica, raíz de	<i>Angelica archangelica</i> L.
Apio-rábano o Apio-nabo la raíz engrosada de	<i>Apium graveolens</i> L. var. <i>rapaceum</i> (Mill.) Gaudin.
Camote, raíz de <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Camote, raíz de <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.
Chufa, Catufa o Almendra de tierra, pequeño tubérculo de	<i>Cyperus esculentus</i> L.
Mandioca y Yuca, raíz de	<i>Manihot esculenta</i> Crantz
Name, Yame o Batata de China, raíz de	<i>Dioscorea polystachya</i> Turcz.
Oca o papa Oca	<i>Oxalis tuberosa</i>
Papa indígena: tubérculo de	<i>Solanum tuberosum</i> L. subsp. <i>andigena</i> (Juz. & Bukasov) Hawkes y otras de <i>Solanum</i> Sect. <i>Tuberarium</i> (Dunal) Bitter
Papa o Patata, tubérculo de	de <i>Solanum tuberosum</i> L.
Pastinaca o Chirivía, raíz de	<i>Pastinaca sativa</i> L.
Rábano o Rabanito, raíz de	<i>Raphanus sativus</i> L.
Radicha, raíz de.	<i>Cichorium intybus</i> L.
Remolacha o Beteraba, raíz de	<i>Beta vulgaris</i> L.
Salsifí blanco, raíz de	<i>Tragopogon porrifolius</i> L.
Salsifí negro, raíz de	<i>Scorzonera hispanica</i> L.
Taro, Malanga o Belembe, raíz tuberosa	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott
Topinambur, Tupinambó, Cotufa, Papa árabe o Pataca, tubérculo	<i>Helianthus tuberosus</i> L.
Yacón, raíz tuberosa de	<i>Smallanthus sonchifolius</i> (Poepp.) H. Rob.
Zanahoria, raíz de	<i>Daucus carota</i> L.
BULBOS Y HOJAS ENVAINADORAS	
Ajo, bulbo de	<i>Allium sativum</i> L.
Cebolla de verdeo, hojas envainadoras de	<i>Allium cepa</i> L.
Cebolla, bulbo de	<i>Allium cepa</i> L.
Cebollin o Ciboulette, hojas envainadoras de	<i>Allium fistulosum</i> L. y <i>Allium schoenoprasum</i> L.
Echalotte o chalote, bulbillos de	<i>Allium ascalonicum</i> L.
Puerro, ajo porro, bulbo y hojas de	<i>Allium porrum</i> L.
TALLOS Y PECÍOLOS	
Cardo, pecíolos de	<i>Cynara cardunculus</i> L.
Espárrago, el brote (turión) del rizoma de	<i>Asparagus officinalis</i> L.
Hinojo, pecíolos de	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
Ruibarbo, pecíolo de	<i>Rheum rhabarbarum</i> L.
HORTALIZAS DE HOJAS (EXCEPTO LAS DEL GÉNERO BRASSICA)	
Acedera	<i>Rumex acetosa</i> L.
Acelgas	<i>Beta vulgaris</i> subsp. <i>cicla</i> (L.) W.D.J. Koch.

Achicoria y radicheta	<i>Cichorium intybus</i> L.
Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Alfalfa, brotes de	<i>Medicago sativa</i> L.
Amaranto	<i>Amaranthus caudatus</i> L., <i>Amaranthus hybridus</i> L. subsp. <i>cruentus</i> (L.) Thell., <i>Amaranthus hybridus</i> L. subsp. <i>hybridus</i> , <i>Amaranthus antegazzianus</i> Pass.
Apio o apio de pencas, hojas completas (pecíolos y láminas) de	<i>Apium graveolens</i> L.
Berro de agua	<i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L.) Hayek
Berro de tierra o de huerta	<i>Lepidium sativum</i> L.
Canónigo	<i>Valerianella olitoria</i> (L.) Pollich
Diente de león, Amargón y Taraxacon	<i>Taraxacum officinale</i> F.H. Wigg.
Endivia	<i>Cichorium endivia</i> L.
Escarola	<i>Cichorium endivia</i> L.
Espinaca	<i>Spinacea oleracea</i> L.
Lechuga	<i>Lactuca sativa</i> L.
Mastuerzo o Quimpe	<i>Lepidium didymum</i> L.
Perejil	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss
Radicchio, radicchio rosso y radicchio rojo	adicchio, radicchio rosso y radicchio rojo <i>Cichorium intybus</i> L.
Rúcula, rúgula, rocket o roqueta	<i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav. subsp. <i>sativa</i> (Mill.) Thell.
INFLORESCENCIA	
Alcaucil o alcachofa	<i>Cynara scolymus</i> L.
HORTALIZAS DE FRUTO	
Berenjena	<i>Solanum melongena</i> L.
Chaucha	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Choclo o maíz dulce	<i>Zea maiz</i> L.
Gombo, kimbombo, beme, chaucha turca o kiavo	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench.
Papa del aire, chucho, xuxu o chayote	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.
Pepino	<i>Cucumis sativus</i> L.
Pimiento	<i>Capsicum annuum</i> L.
Tomate	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.
Zapallo y calabaza	variedades del género <i>Cucurbita</i> L.: <i>Cucurbita maxima</i> Duchesne ex Lam., <i>Cucurbita pepo</i> L., <i>Cucurbita moschata</i> Duchesne, <i>Cucurbita mixta</i> <i>Pangalo</i> y otras del género <i>Curcubita</i> .
COLES (HORTALIZAS DEL GÉNERO BRASSICA)	
<u>Inflorescencias</u>	
Brócoli:	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>italica</i> Plenck
Italiano	<i>Brassica oleracea</i> subvar. <i>cymosa</i>

De cabeza o francés	Duchesne
Coliflor	<i>Brassica oleracea</i> L. subvar. <i>cauliflora</i> (Garsault) DC.
Nabiza y grelo	<i>Brassica napus</i> L.
<u>Hojas</u>	
Coles chinas:	
Akusay	<i>Brassica rapa</i> L. var. <i>glabra</i> Regel
Pak choi o acelga china	<i>Brassica rapa</i> L. var. <i>chinensis</i> (L.) Kitam.
Coles verdes o berzas	<i>Brassica oleracea</i> L. subvar. <i>palmifolia</i> DC.
De milan	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>sabauda</i> L.
Repollitos de Bruselas	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>geminifera</i> (DC.) Zenker
<u>Tallo carnoso</u>	
Col-rábano	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>gongylodes</i> L.
<u>Raíz carnosa</u>	
Colinabo	<i>Brassica napus</i> L. var. <i>napobrassica</i> (L.) Rchb.
Nabo	<i>Brassica rapa</i> L.
Rutabaga	<i>Brassica napus</i> L. var. <i>napobrassica</i> (L.) Rchb.

Artículo 823 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Las hortalizas que se destinen a la desecación o deshidratación deberán ser cosechadas en el estado de madurez adecuado, estar sanas, limpias y frescas. Además, deberán mantenerse en condiciones tales que permitan preservar su calidad hasta el momento de ser procesadas.

Artículo 824 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Las hortalizas desecadas o deshidratadas no presentarán un contenido de agua superior al 7%, determinado a 100-105° C.

Raíces y Tubérculos

Artículo 825 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con la denominación de Tubérculo y Raíz, se entiende la parte subterránea de las diferentes especies y variedades vegetales.

Los destinados a la alimentación deben estar sanos, limpios y en perfecto estado de conservación.

Artículo 826 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con la denominación de *angélica*, se entiende a la raíz de *Angelica archangelica* L.

Artículo 827(Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *apio-rábano* o *apio-nabo*, se entiende a la raíz engrosada de *Apium graveolens* L. var. *rapaceum* (Mill.) D.C.

Artículo 827 bis (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Derogado

Artículo 828 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *batata*, *papa dulce*, *boniato*, *moniato* o *camote*, se entiende a la raíz de *Ipomoea batatas* (L.) Lam., de pulpa blanca o amarillenta, sana, prácticamente limpia, sin brotes y en buen estado de conservación.

Artículo 829 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con los nombres de *chufa*, *catufa* o *almendra de tierra*, se entiende a los pequeños tubérculos de *Cyperus esculentus* L.

Artículo 830 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *mandioca* o *yuca*, se entiende a la raíz de la *Manihot esculenta* Crantz sana, prácticamente limpia, sin brotes y en buen estado de conservación.

Artículo 830 bis (Res Conj. SPRel 11/2012 y SAGyP 12/2012, 10/01/2012)

Con el nombre de Yacón se entiende la raíz de *Smallanthus sonchifolius* (Poepp.) H. Rob.

Artículo 831 (Res. Conj. SPRyRS 169/2013 y SAGPyA 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *ñame*, *yame* o *batata de china*, se entiende a la raíz de *Dioscorea polystachya* Turcz., y sus variedades comestibles.

Artículo 831 bis (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *oca* o *papa oca* se entiende al tubérculo de *Oxalis tuberosa* Molina.

Artículo 832 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *papa* o *patata*, se entiende el tubérculo del *Solanum tuberosum* L. sanos, prácticamente limpios, sin brotes y mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa.

Artículo 832 bis (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Las papas que cumplan con las exigencias del presente Código podrán ser sometidas a la acción de energía ionizante con la finalidad de inhibir su brotación.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del Artículo 174 del presente Código.

La dosis de radiación, absorbida deberá estar comprendida entre 0,03 y 0,15 kGy. Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) Las papas a irradiar no deberán presentar cortes, magulladuras o lesiones exteriores.

Aquellas que presenten algún tipo de lesión superficial debido a daño mecánico durante la cosecha y/o almacenamiento podrán ser irradiadas luego de haber sido sometidas a un proceso de restauración tisular mediante un estacionamiento durante 1-2 semanas a temperaturas ambiente y con circulación de aire húmedo (humedad relativa entre 85% y 95%).

Las papas no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico de inhibición de brotación previa o posteriormente a la irradiación.

b) La irradiación deberá efectuarse en un plazo no mayor de 40 días posteriores a la cosecha.

Dicho plazo podrá ser extendido hasta 90 días si las papas fueren almacenadas en condiciones de refrigeración (temperatura no mayor de 10°C).

c) La irradiación y comercialización podrá realizarse:

1- En envases que respondan a las exigencias del Artículo 184 del presente Código, que permitan la respiración del producto y que contengan no más de 10 kg para su expendio directo al consumidor.

2- A granel, en cajas, cajones o contenedores cuya estructura y/o diseño interior no puedan provocar lesiones en el producto y permitan su respiración. Los envases y contenedores en general no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico previa o posteriormente a la irradiación.

d) El rotulado de los productos envasados y las informaciones al consumidor de los no envasados deberán consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente Código, y la siguiente indicación: "Conservar en lugar fresco, aireado y protegido de la luz solar directa".

e) Las papas irradiadas deberán ser almacenadas hasta su expendio y/o exhibidas al consumidor en lugares frescos, aireados y protegidos de la luz solar.

Artículo 832 tris (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *papa indígena*, se entiende el tubérculo del *Solanum tuberosum* L. subsp. *andigena* (Juz. & Bukasov) Hawkes y otras especies de *Solanum* Sect. *Tuberarium* (Dunal) Bitter sanos, prácticamente limpios, sin brotes y mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa.

Artículo 833 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *pastinaca* o *chirivía*, se entiende a la raíz de *Pastinaca sativa* L.

Artículo 834 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *rábano* o *rabanito*, se entiende a la raíz engrosada de *Raphanus sativus* L.

Artículo 835 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *radicha*, se entiende a la raíz de *Cichorium intybus* L.

Artículo 836 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *remolacha* o *beteraba*, se entiende a la raíz engrosada de *Beta vulgaris* L.

Artículo 837(Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *salsifí*, se entiende a la raíz de *Tragopogon porrifolius* L. (salsifí blanco) y *Scorzonera hispanica* L. (salsifí negro).

Artículo 838 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con los nombres de taro, malanga o belembe, se entiende a la raíz tuberosa de *Colocasia esculenta* (L.) Schott y sus variedades comestibles.

Artículo 839 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *topinambur*, *tupinambó*, *cotufa*, *papa árabe* o *pataca*, se entiende a los tubérculos de *Helianthus tuberosus* L.

Artículo 840 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *yacón*, se entiende a la raíz tuberosa de *Smallanthus sonchifolius* (Poepp.) H. Rob.

Artículo 841 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *zanahoria*, se entiende a la raíz de *Daucus carota* L.

Artículo 841 bis (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Derogado.

Bulbos y Hojas Envainadoras

Artículo 842 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *ajo*, se designa al bulbo de *Allium sativum* L. entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación.

Artículo 842 bis (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Los ajos, que cumplan con las exigencias del presente Código, podrán ser sometidos a la acción de energía ionizante con la finalidad de inhibir su brotación.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del Artículo 174 del presente Código.

La dosis de radiación absorbida deberá estar comprendida entre 0,02 y 0,15 kGy. Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

- a) Los bulbos de ajo deberán ser secados superficialmente durante las primeras 2 semanas posteriores a su cosecha.

Los ajos no pueden ser objeto de ningún tratamiento químico de inhibición de brotación previa o posteriormente a la irradiación.

- b) La irradiación de los ajos deberá efectuarse en un plazo no mayor de 40 días posteriores a su cosecha.

Dicho plazo puede ser extendido hasta 90 días si los ajos fueren almacenados en condiciones de refrigeración (temperatura no mayor de 10°C).

- c) La irradiación y comercialización podrá realizarse:

1 - En envases que respondan a las exigencias del Artículo 184 del presente Código, que posibiliten la respiración del producto y cuyo tamaño permita su expendio directo al consumidor,

2 - A granel, en cajas, cajones o contenedores cuya estructura y/o diseño interior no puedan provocar lesiones en el producto y permitan su respiración. Los envases y contenedores en general no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico previa o posteriormente a la irradiación.

- d) El rotulado de los productos envasados y las informaciones al consumidor de los no envasados deberán consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente Código, y la siguiente indicación: "Conservar en lugar fresco, aireado y protegido de la luz solar directa".

e) Los ajos irradiados deberán ser almacenados hasta su expendio y/o exhibidos al consumidor en lugares frescos, aireados y protegidos de la luz solar.

Artículo 843 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *cebolla*, se entiende al bulbo de *Allium cepa* L. entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación.

Artículo 843 bis (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Las Cebollas, que cumplan con las exigencias del presente Código, podrán ser sometidas a la acción de energía ionizante con la finalidad de inhibir su brotación.

El proceso de irradiación debe realizarse según las disposiciones del Artículo 174 del presente Código.

La dosis de radiación absorbida debe estar comprendida entre 0,02 y 0,15 kGy. Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) Los bulbos de cebolla deben ser secados superficialmente durante las primeras dos semanas posteriores a su cosecha.

Las cebollas no pueden ser objeto de ningún tratamiento químico de inhibición de brotación previa o posteriormente a la irradiación.

b) La irradiación de las cebollas debe efectuarse en un plazo no mayor de 40 días posteriores a su cosecha.

Dicho plazo podrá ser extendido hasta 90 días si las cebollas fueren almacenadas en condiciones de refrigeración (temperatura no mayor de 16°C).

c) La irradiación y comercialización puede realizarse:

1- En envases que respondan a las exigencias del Artículo 184 del presente Código, que posibiliten la respiración del producto y que contengan no más de 10 kg para su expendio directo al consumidor.

2- A granel, en cajas, cajones o contenedores cuya estructura y/o diseño interior no puedan provocar lesiones en el producto y permitan su respiración.

Los envases y contenedores en general no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico previa o posteriormente a la irradiación.

d) El rotulado de los productos envasados y las informaciones al consumidor de los no envasados deberán consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente Código, y la siguiente indicación: 'Conservar en lugar fresco, aireado y protegido de la luz solar directa'.

e) Las cebollas irradiadas deberán ser almacenadas hasta su expendio y/o exhibidas al consumidor en lugares frescos, aireados y protegidos de la luz solar.

Artículo 843 tris (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *cebolla de verdeo*, se entiende a las hojas envainadoras de *Allium cepa* L.

Artículo 843 quáter (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *cebollín o ciboulette* se entiende a las hojas envainadoras de *Allium fistulosum* L. y *Allium schoenoprasum* L.

Artículo 843 penta (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *echalotte o chalote*, se entiende al bulbillo de *Allium ascalonicum* L.

Artículo 843 sexta (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *puerro o ajo porro*, se entiende al bulbo y las hojas de *Allium porrum* L.

Tallos y Pecíolos

Artículo 844 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *cardo*, se entiende a los pecíolos de *Cynara cardunculus* L.

Artículo 844 bis (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Derogado

Artículo 845 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *Espárrago*, se entiende los brotes (turiones) del rizoma del *Asparagus officinale* L.

Artículo 845 bis (Res. MSyAS N° 538, 02/08/1994).

Los espárragos frescos que cumplen con las exigencias del presente Código, podrán ser sometidos a la acción de la energía ionizante con la finalidad de prolongar su vida útil.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del Artículo 174 del presente Código.

La dosis de radiación absorbida deberá ser: no menor que 1,0 kGy ni mayor que 2,0 kGy como dosis mínima y máxima respectivamente. Además deberán cumplirse los siguientes requisitos,

a) Los espárragos deberán:

1. Ser cosechados con grado de madurez comercial
2. Ser seleccionados, sanos, sin golpes ni manchas.
3. Ser acondicionados: en envases que cumplan con las especificaciones del Inciso b) del presente artículo, a una temperatura de refrigeración no mayor que 5°C y con una humedad relativa ambiente mayor del 90%
4. Ser Irradiados en un período no mayor de 24 hs después de su cosecha y de acuerdo con las especificaciones establecidas en el presente artículo.
5. Luego de su cosecha no ser objeto de ningún tratamiento previo o posterior a la irradiación, que no esté expresamente autorizado por el presente Código.

b) La Irradiación y comercialización podrán efectuarse

I - En envases o envolturas que correspondan a las exigencias de los Artículos. 184 y 207 del presente Código y cuyo tamaño sea adecuado para su expendio directo al consumidor.

Los materiales de envase deberán ser: bromatológicamente aptos, resistentes a las dosis de radiación absorbidas, poseer una permeabilidad selectiva al oxígeno, al dióxido de carbono, y al vapor de agua que permita el mantenimiento de una atmósfera controlada, asegurando las condiciones de aerobiosis y de la vida útil de los espárragos irradiados.

Podrán emplearse entre otros, los siguientes materiales:

- 1) Bandejas de poliestireno con una envoltura de PVC de 15 a 25 micrones de espesor.
- 2) Bandejas de cartón encerado con una envoltura de PVC semipermeable o de celofán PT, de 15 a 25 un de espesor.

II- En contenedores de distribución provistos con una envoltura que reúna las características previamente mencionadas en este Inciso.

Los envases y/o envolturas no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico posterior o previo a la irradiación que no esté expresamente autorizado en el presente Código.

c) El rotulado de los envases deberá consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente artículo y las siguientes indicaciones con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

1) "Conservar en frío" o "Conservar refrigerado" o similar.

2) Fecha de irradiación: (día, mes, año).

d) Los espárragos frescos solo podrán ser comercialmente irradiados en instalaciones:

a) debidamente licenciadas de acuerdo con lo establecido en el Artículo 174 del presente Código y

b) que posean capacidad operativa adecuada para el cumplimiento de las especificaciones de irradiación consignadas en el presente artículo.

e) Los espárragos irradiados deberán ser almacenados hasta su expendio a una temperatura no mayor que 5°C, con Humedad relativa ambiente mayor que el 90% y con su envase integro".

Artículo 846 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *hinojo*, se entiende a los pecíolos de *Foeniculum vulgare* Mill.

Artículo 847 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *ruibarbo* se entiende a los pecíolos de *Rheum rhabarbarum* L.

Hortalizas de Hoja

Artículo 848 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *acedera*, se entiende a las hojas de *Rumex acetosa* L.

Artículo 849 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *acelga*, se entiende a las hojas (pecíolos y láminas) de *Beta vulgaris* subsp. *cicla* (L.) W. D. J. Koch.

Artículo 850 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con los nombres de *achicoria* y *radicheta* se entiende a las hojas adultas y a las hojas jóvenes, respectivamente, de *Cichorium intybus* L.

Artículo 851 (Res. Conj. SPRyRS 169/2013 y SAGPyA 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *albahaca*, se entiende a las hojas de *Ocimum basilicum* L.

Artículo 852 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *brote de alfalfa* se designa los brotes germinados de *Medicago sativa* L.

Artículo 853 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *amaranto* se entiende a las hojas de *Amaranthus caudatus* L., *Amaranthus hybridus* L. subsp. *cruentus* (L.) Thell., *Amaranthus hybridus* L. subsp. *hybridus* y *Amaranthus mantegazzianus* Pass.

El amaranto sólo se puede destinar al uso industrial que incluya tratamiento térmico y/o extrusión, debiéndose desechar los jugos producidos en el proceso. Cuando se lo comercialice fresco, deberá ser envasado con la inclusión de la leyenda 'No apto para el consumo crudo, hervir previo a su consumo'. En todos los casos los productos deben llevar la leyenda 'No apto para el consumo de niños menores de 1 año', en letras de buen realce y visibilidad, con tamaño no inferior a 2 mm.

Artículo 854 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *apio o apio de pencas*, se entiende a las hojas completas (pecíolos y láminas) de *Apium graveolens* L.

Artículo 855 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *berro de agua*, se entiende a las hojas y tallos de *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek.

Artículo 856 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *berro de tierra o de huerta*, se entiende a las hojas y tallos de *Lepidium sativum* L.

Artículo 856 bis (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Derogado

Artículo 857 (Res. Conj. SPRyRS 169/2013 y SAGPyA 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *canónigo*, se entiende a las hojas de *Valerianella olitoria* (L.) Pollich.

Artículo 858 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con los nombres de *diente de león*, *amargón* o *taraxacon*, se designa a las hojas del *Taraxacum officinale* F. H. Wigg.

Artículo 859 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *endibia o endivia*, se entiende al cogollo compacto de hojas blanqueadas de *Cichorium endivia* L.

Artículo 859 bis (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *escarola*, se entiende a las hojas de *Cichorium endivia* L.

Artículo 860 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *espinaca*, se entiende a las hojas de *Spinacea oleracea* L.

Artículo 861 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *lechuga*, se entiende a las hojas de *Lactuca sativa* L.

Artículo 862 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *mastuerzo o quimpe*, se entiende a las hojas de *Lepidium didymum* L.

Artículo 863 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *perejil*, se entiende a las hojas de *Petroselinum crispum* Mill. Fuss.

Artículo 864 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *radicchio, radicchio rosso y radicchio rojo*, se entiende a las hojas rojas, rojizo-moradas o verde rojizas de *Cichorium intybus* L.

Artículo 865 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con los nombres de *rúcula, rúgula, rocket o roqueta*, se entiende a las hojas de *Eruca vesicaria* (L.) Cav. subsp. *sativa* (Mill.) Thell.

Inflorescencias

Artículo 866 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *alcaucil o alcachofa*, se entiende a la inflorescencia (cabezuela) completamente desarrollada de *Cynara scolymus* L.

Hortalizas de Fruto

Artículo 867

Con el nombre de *berenjena*, se entiende al fruto del *Solanum melongena* L.

Artículo 868 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *chaucha*, se entiende al fruto inmaduro con sus semillas en incipiente estado de desarrollo de *Phaseolus vulgaris* L.

Artículo 869 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *choclo* o *maíz dulce*, se entiende a la espiga con los granos en estado lechoso de *Zea mays* L. var. *saccharata* (Sturtev.) L.H. Bailey.

Artículo 869 bis (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Derogado.

Artículo 870 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con los nombres de *gombo*, *quimbombó*, *ocra*, *ají turco* o *chaucha turca*, se entiende al fruto inmaduro (verde) de *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench.

Artículo 871 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *papa del aire*, *chucho*, *xuxu* o *chayote* se entiende al fruto de *Sechium edule* (Jacq) Sw.

Artículo 872 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *pepino*, se entiende al fruto del *Cucumis sativus* L.

Artículo 873 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *pimiento*, se entiende al fruto de *Capsicum annuum* L.

Se distinguen las variedades dulces (redondeados o cuadrados, llamados morrones) y las picantes (alargados o ajíes, llamados también chiles y guindillas).

Artículo 873 bis (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de Pimiento para pimentón, se designa los frutos seleccionados, desecados o deshidratados de diversas variedades y cultivares rojos de *Capsicum annuum* L., que han sido expuestos únicamente a un proceso de secado natural o artificial para eliminar parcialmente su agua de constitución.

Artículo 874 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *tomate*, se entiende al fruto de *Lycopersicon esculentum* Mill.

Artículo 875 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con los nombres de *zapallo* y *calabaza*, se entiende a los frutos de: *Cucurbita maxima* Duch., *Cucurbita pepo* L. *Cucurbita moschata* Duch, C. y *Cucurbita mixta* Pangalo y otras del genero *cucúrbita*.

Coles

Artículo 876 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Las Coles pertenecen a la familia de las *Brassicaceae* (*Cruciferae*) y la mayoría de las variedades proceden de *Brassica* L. Las partes comestibles son:

Inflorescencias:

1.- Brócoli (Pella verde o violácea): conjunto de primordios florales verde azulado.

a.- Italiano: *Brassica oleracea* var. *italica* Plenck.

b.- De cabeza o francés: *Brassica oleracea* L. subvar. *cymosa* Duchesne.

2.- Coliflor (Pella): conjunto de primordios florales blancos, verdes o violáceos de *Brassica oleracea* L. subvar. *cauliflora* (Garsault) DC.

3.- Nabiza y grelo: plantas con y sin inflorescencias, respectivamente, de *Brassica napus* L.

Hojas:

1.- Coles chinas:

a.- Akusay o col china: *Brassica rapa* L. var. *glabra* Regel.

b.- Pak Choi o acelga china: *Brassica rapa* L. var. *chinensis* (L.) Kitam.

2.- Coles verdes o berzas: coles de hojas sueltas que no forman repollo de *Brassica oleracea* L. subvar. *palmifolia* DC.

3.- Coles de Milán: coles arrepolladas que dan un solo repollo de hojas lisas (blancas o coloradas, crespas o rizadas) de *Brassica oleracea* L. var. *sabauda* L.

4.- Repollitos de Bruselas: yemas laterales de *Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* (DC.) Zenker.

Tallo carnoso:

1.- Col-rábano: tallo de color blanco o violeta de *Brassica oleracea* L. var. *gongyloides* L.

Raíz carnosa:

1.- Colinabo: raíz blanca de *Brassica napus* L. var. *napobrassica* (L.) Rchb.

2.- Nabo: raíz de *Brassica rapa* L.

3.- Rutabaga: raíz amarilla de *Brassica napus* L. var. *napobrassica* (L.) Rchb.

Legumbres

Artículo 877 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de Legumbres, se entiende a los frutos y las semillas de las leguminosas.

1- Se entiende por Legumbre fresca la de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio.

2- Las legumbres secas, desecadas o deshidratadas no presentarán un contenido de agua superior al 13% determinado a 100-105° C.

Categoría y nombre común	Nombre taxonómico
LEGUMBRES	
Arveja, alverja, guisante	<i>Pisum sativum</i> L.
Dólicos, poroto de Egipto, poroto japonés	<i>Lablab purpureos</i> (L.) Sweet
Garbanzo	<i>Cicer arietinum</i> L.
Habas	<i>Vicia faba</i> L.
Lenteja	<i>Lens culinaris</i> Medik
Lentejón	<i>Lens culinaris</i> Medik. var. <i>Macrosperma</i> (Baumg.) N.F. Mattos
Lupino o altamuz:	
Común:	<i>Lupinus altus</i> L.
Amarillo:	<i>Lupinus luteus</i> L.
Azul:	<i>Lupinus angustifolius</i> L.
Poroto adzuki	<i>Vigna angularis</i> (Willd) Ohiwi & H. Ohashi
Poroto alubia, poroto blanco oval, poroto negro, poroto colorado	<i>Phaseolus vulgaris</i>
Poroto manteca	<i>Phaseolus lunatus</i>
Poroto mung	<i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek
Poroto pallar, judías de España	<i>Phaseolus coccineus</i> L.
Poroto tape o caupí	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp
Soja o soya	<i>Glycine max</i> (L.) Merr.

Artículo 878 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *arveja, alverja o guisante*, se entiende a la semilla fresca o desecada de *Pisum sativum* L.

Artículo 879 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Queda prohibido el expendio de las variedades de arvejas del género *Lathyrus*, aisladamente o en mezclas con cualquier legumbre, así como su empleo en la elaboración de cualquier producto alimenticio.

Artículo 880 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *dólicos, poroto de Egipto o poroto japonés*, se entiende a la semilla, fresca o desecada, de *Lablab purpureus* (L.) Sweet.

Artículo 881 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *garbanzo*, se entiende a la semilla seca de *Cicer arietinum* L.

Artículo 882 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *haba*, se entiende a la semilla fresca o desecada de *Vicia faba* L.

La semilla fresca puede presentarse para la venta, suelta o en su vaina.

Artículo 883 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *lenteja*, se entiende a la semilla seca de *Lens culinaris Medik*; y con el nombre de *lentejón*, se entiende a la semilla seca de *Lens culinaris Medik. var. macrosperma* (Baumg.) N. F. Mattos.

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

La lenteja no deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral.

Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras.

Artículo 884 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *lupino o altramuz*, se entiende a la semilla fresca o desecada de *Lupinus albus* L. (lupino común), de *Lupinus luteus* L. (lupino amarillo) y de *Lupinus angustifolius* L. (lupino azul).

La semilla fresca puede presentarse para la venta, suelta o en su vaina.

Artículo 884 bis (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Derogado.

Artículo 885 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *poroto*, se entiende a la semilla fresca o desecada de las siguientes especies de *Phaseolus* L. y *Vigna* Savi:

1.- Poroto adzuki: *Vigna angularis* (Willd) Ohiwi & H. Ohashi.

2.- Poroto alubia, poroto blanco oval, poroto negro o poroto colorado: *Phaseolus vulgaris* L.

3.- Poroto manteca: *Phaseolus lunatus* L.

4- Poroto mung: *Vigna radiata* (L.) R. Wilczek.

5.- Poroto pallar o judías de España: *Phaseolus coccineus* L.

6.- Poroto tape o caupí: *Vigna unguiculata* (L.) Walp.

Artículo 886 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *soja o soya*, se entiende a la semilla del *Glycine max* L. Merr.

Esta leguminosa deberá someterse, para su consumo, a procesos específicos a fin de desactivar los antinutrientes presentes.

Frutas

Artículo 887 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Se entiende por Fruta destinada al consumo, el fruto maduro procedente de la fructificación de una planta sana.

Fruta Fresca: Es la que habiendo alcanzado su madurez fisiológica, de acuerdo al Art. 887 bis, presenta las características organolépticas adecuadas para su consumo al estado natural.

Se hace extensiva esta denominación a las que reuniendo las condiciones citadas se han preservado en cámaras frigoríficas.

Fruta Seca: Es aquella que presenta, en su estado natural de maduración un contenido de humedad tal, que permite su conservación sin necesidad de un tratamiento especial. Se presentan con endocarpio más o menos lignificados, siendo la semilla la parte comestible (nuez, avellana, almendra, castaña, pistacho, entre otras).

Fruta desecada: Es la fruta fresca, sana, limpia, con un grado de madurez apropiada, entera o fraccionada, con o sin epicarpio, carozo o semillas, que ha sido sometida a desecación en condiciones ambientales naturales para privarlas de la mayor parte del agua que contienen.

Fruta deshidratada: Es la que reuniendo las características citadas precedentemente, se ha sometido principalmente a la acción del calor artificial por empleo de distintos procesos controlados, para privarlas de la mayor parte del agua que contienen.

Artículo 887 bis (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Se distinguen tres clases diferentes de madurez:

Madurez fisiológica: Es el estado de desarrollo del fruto que le permite iniciar los procesos del programa genético conducente a la madurez organoléptica y lograr así los atributos de calidad aceptables para el consumo.

Madurez organoléptica o de consumo: Es aquel estado de desarrollo en el cual un fruto tiene el color, la textura, el aroma y el sabor que lo vuelven deseable para su consumo, en la percepción promedio de los consumidores.

Madurez comercial o de cosecha: Se sitúa entre los dos estados antes mencionados y se consigue cuando el fruto, habiendo alcanzado su madurez fisiológica, se puede separar de la planta madre y, según la especie, ya tener los atributos para su consumo, o continuar su evolución hasta adquirirlos.

Artículo 887 tris (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Se considera fruta sana, la que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación.

Se entiende por fruta limpia, la fruta sana que se encuentra en buen estado de higiene, libre de tierra o de cualquiera otra sustancia extraña adherida a la superficie.

La condición de fruta limpia debe ser satisfecha por la fruta fresca, seca, desecada o deshidratada que se ofrezca a la venta para el consumo y para la industrialización.

Artículo 887 quater (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

1.- La fruta que se exponga a la venta para el consumo debe estar entera, sana, limpia y encontrarse en su madurez adecuada.

Los que expendan fruta inmadura, sufrirán el decomiso inmediato del producto.

2.- La fruta que se exhiba o se expendan, debe estar acompañada como mínimo de la siguiente información: procedencia, variedad y grado de selección o categoría.

Artículo 887 penta (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

La fruta fresca que se destina al consumo se clasifica para su comercialización en grados de selección o categorías de calidad de acuerdo a sus características/ atributos, correspondiendo las de mejor calidad al grado

“Superior”, y en forma decreciente a los grados “Elegido”, “Comercial”, “Común” y “Económico”. El grado Económico no aplica para las frutas cítricas.

En ningún caso podrá venderse para el consumo la fruta denominada “de descarte”, entendiéndose por tal, la que presenta defectos de forma, tamaño, color, estado de madurez, lesiones, manchas, plagas y/o enfermedades, etc., en intensidad apreciable que no permite su inclusión en ninguna de las categorías de comercialización para consumo.

La fruta que se exhiba o se expendan en envases con rótulos que anuncien determinada procedencia y/o selección deberá responder a dichas indicaciones. Queda prohibido rellenar los envases con fruta de otra procedencia y/o selección. En los lugares de venta al menudeo se colocarán carteles con la leyenda: “Se ruega no tocar la fruta por razones de higiene”.

Artículo 888 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Las frutas frescas comestibles son las siguientes:

CÍTRICOS	
Nombre común	Nombre taxonómico
Naranja dulce	Fruto de <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck
Naranja amarga	Fruto de <i>Citrus aurantium</i> L.
Limón	Fruto de <i>Citrus de limon</i> (L.) Burm. f.
Mandarina	Fruto de <i>Citrus reticulata</i> Blanca y <i>Citrus deliciosa</i> Ten
Pomelo	Fruto de <i>Citrus paradisi</i> Macfad
Cidra	Fruto de <i>Citrus medica</i> L.
Lima de Tahití	Fruto de <i>Citrus limetta</i> Risso
Lima de México, lima Kei o lima sutil	Fruto de <i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) Swingle
Lima de Palestina o lima dulce	Fruto de <i>Citrus limettioides</i> Tanaka
PEPITA	
Nombre común	Nombre taxonómico
Manzana	Fruto de <i>Malus domestica</i> Borkh.
Pera	Fruto de <i>Pyrus communis</i> L.
Pera asiática	Fruto de <i>Pyrus pyrifolia</i> (Burm f.) Nakai
Membrillo	Fruto de <i>Cydonia oblonga</i> Mill.
Níspero europeo	Fruto de <i>Mespilus germanica</i> L.
Níspero japonés	Fruto de <i>Eryobotrica japonica</i> (Thunb.) Lindl
CAROZO	
Nombre común	Nombre taxonómico
Cereza	Fruto de <i>Prunus avium</i> (L.) L.
Ciruela europea	Fruto de <i>Prunus domestica</i> L.
Ciruela japonesa	Fruto de <i>Prunus salicina</i> Lindl.
Damasco	Fruto de <i>Prunus ameniaca</i> L.
Durazno	Fruto de <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.

Guinda	Fruto de <i>Prunus cerasus</i> L.
Nectarina o pelón	Fruto de <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch. var <i>nectarina</i> Maxin
BAYAS Y OTRAS FRUTAS POEQUENAS	
Nombre común	Nombre taxonómico
Arándano	Fruto de <i>Vaccinium corymbosum</i> L. y otras especies de <i>Vaccinium</i> L.
Frambuesa	Fruto de <i>Rubus idaeus</i> L.
Frutilla silvestre	Receptáculos hipertrofiados de <i>Fragaria vesca</i> (L.) Coville y otras especies de <i>Fragaria</i> L.
Frutilla	Receptáculos hipertrofiados de <i>Fragaria x ananassa</i> (Weston) Duchesne
Grosella blanca o uva espina	Fruto de <i>Ribes grossularia</i> L.
Grosella negra o cassis	Fruto de <i>Ribes rubrum</i> L.
Grosella roja o corinto	Fruto de <i>Ribes rubrum</i> L.
Mora (arbórea)	Fruto de <i>Morus alba</i> L. y <i>M. nigra</i> L.
Mora o Zarzamora, (arbustiva)	Fruto de <i>Rubus ulmifolius</i> Schott. y otras especies de <i>Rubus</i> L.
Rosa mosqueta	Fruto de <i>Rosa rubiginosa</i> L.
Saúco	Fruto de <i>Sambucus australis</i> Cham. Schltld. y <i>Sambucus nigra</i> L.
Uva	Fruto de <i>Vitis vinifera</i> L.
Calafate	Fruto de <i>Berberis mycophylla</i> G. Forst.
Michay o Calafate	Fruto de <i>Berberis darwinii</i> Hook.
Maqui	Fruto de <i>Aristotelia chilensis</i> (Molina) Stuntz.
Mistol	Fruto de <i>Ziziphus mistol</i> Gris.
Piquillin	Fruto de <i>Condalia microphylla</i> Cav.
Zarzaparrillo o Prrilla	Fruto de <i>Ribes magellanicum</i> Poir.
TROPICALES Y SUBTROPICALES DE PIEL COMESTIBLE	
Nombre común	Nombre taxonómico
Breva	Primer fruto de <i>Ficus carica</i> L.
Carambola	Fruto de de <i>Averrhoa carambola</i> L.
Dátil	Fruto de <i>Phoenix dactylifera</i> L.
Higo	Fruto de estación de <i>Ficus carica</i> L.
Kaki	Fruto de <i>Diospyrus kaki</i> Thunb.
Kumquat o "quinoto"	Fruto de <i>Fortunella margarita</i> (Lour.) Swingle y <i>Fortunella japonica</i> (Thunb.) Swingle
Tomate de árbol	Fruto de <i>Cyphomandra betacea</i> (Cav.) Sendtn.
Oliva o aceituna	Fruto de <i>Olea europaea</i> L.
TROPICALES Y SUBTROPICALES DE PIEL NO COMESTIBLE	
Nombre común	Nombre taxonómico
Ananá o Piña	Fruto de <i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.
Banana	Fruto de <i>Musa paradisi</i> L. y otras

	especies de <i>Musa</i> L.
Chirimoya	Fruto de <i>Annona cherimola</i> Mill.
Granada	Fruto de <i>Punica granatum</i> L.
Guayaba	Fruto de <i>Psidium guajaba</i> L.
Kiwi	Fruto de <i>Actinidia deliciosa</i> Planch.
Litchi	Fruto de <i>Litchi chinensis</i> Sonn.
Mamón o Papaya	Fruto de <i>Carica papaya</i> L.
Palta	Fruto de <i>Persea americana</i> Mill.
Pasionaria, maracuyá amarillo, o mburucuyá	Fruto de <i>Passiflora edulis</i> Sims.
Tuna	Fruto de <i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill. y otras especies de <i>Opuntia</i> Mill.
Coco	Fruto de <i>Coccus nucifera</i> L.
Mango	Fruto de <i>Mangifera indica</i> L.
CUCURBITAS y otros	
Nombre común	Nombre taxonómico
Melón	Fruto de <i>Cucumis melo</i> L.
Sandía	Fruto de <i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai.
Pepino dulce	Fruto de <i>Solanun muricatum</i> Aiton.
Cayota o alcayota	Fruto de <i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché.

Artículo 889 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Las Frutillas frescas, enteras, sanas y limpias, que cumplan con las exigencias del presente Código, podrán ser sometidas a la 'acción directa e ionizante con la finalidad de prolongar su vida útil.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del Artículo 174 del presente Código.

La dosis media global absorbida no deberá ser mayor de 2,5 KGy.

Además, deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) Las frutillas a irradiar deberán tener su pedúnculo adherido y no presentar crecimiento de hongos macroscópicamente visibles.

Las frutillas cosechadas no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico antifúngico y/o antiparasitario previa o posteriormente a la irradiación.

b) La irradiación deberá efectuarse cuando la frutilla esté en el estadio de madurez comercial.

c) La irradiación y comercialización deberá efectuarse en envases o envolturas selladas que respondan a las exigencias de los Artículos 184 y 207 bis del presente Código y cuyo tamaño sea adecuado para su expendio directo al consumidor.

Los materiales de los envases o envolturas deberán impedir la recontaminación microbiana y poseer una permeabilidad al oxígeno, al dióxido de carbono y al vapor de agua que asegure la vida útil de la frutilla irradiada establecida en el Inciso d) del presente artículo. Podrán emplearse, entre otros, los siguientes materiales:

- 1 - Polietileno de 25-35 micrones de espesor.
- 2 - Polipropileno biorientado microperforado 15-25 micrones de espesor.
- 3 - Cloruro de polivinilo de 15-20 micrones de espesor.

Los envases y envolturas no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico previa o posteriormente a la irradiación.

d) El rotulado deberá consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente Código, y las siguientes indicaciones con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad:

- 1 - “Conservar refrigeradas”.
- 2 - Fecha de vencimiento. La misma deberá estar comprendida dentro de un plazo no mayor de 15 días posteriores a la fecha de irradiación.

e) Las frutillas irradiadas deberán ser almacenadas hasta su expendio y/o exhibidas al consumidor a una temperatura entre 3°C y 5°C y una humedad relativa entre 80% y 90%.

Artículo 890 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Queda prohibida la coloración superficial de las naranjas, así como la de otras frutas cítricas, con sustancias colorantes de cualquier naturaleza.

Artículo 891 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Se permite la protección externa de frutos cítricos con Cera de abejas, Cera carnauba y Goma laca (libre de arsénico). El total de estos materiales protectores no excederá de 200 mg/kg de fruto entero (200 ppm).

Artículo 892 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Los envases que contengan fruta cítrica adicionada con protectores y/o desinfectantes autorizados llevarán en forma visible la leyenda “Cáscara con aditivos de uso permitido. Cáscara no comestible”.

En los lugares de venta al menudeo de tales frutas se colocarán carteles con las mismas leyendas para ilustración del público.

Artículo 893 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Todo tratamiento superficial de fruta fresca destinado a mejorar la preservación, aspecto, brillo, entre otros, podrá realizarse con los productos aprobados por la autoridad sanitaria.

Frutas Secas

Artículo 894 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Las frutas secas comestibles son las siguientes:

Nombre común	Nombre taxonómico
Almendra	<i>Prunus dulcis</i> (Mill.) D.A. Webb syn. <i>Prunus amygdalus</i> Batsch
Avellana	<i>Corylus avellana</i> L.
Castaña	<i>Castanea sativa</i> Mill.
Castaña de Cajú	<i>Anacardium occidentale</i> L.
Castaña o Nuez de Pará, nuez de Brasil o Bacurí	<i>Bertholletia excelsa</i> Humb. & Bonpl. (sin. <i>Bertholletia nobilis</i> Miers.)
Nuez	<i>Juglans regia</i> L.
Pecán	<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch.
Pistacho	<i>Pistacia vera</i> L.

Artículo 895 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *almendra*, se entiende el endocarpio lignificado (carozo) de *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb (sin. *Prunus amygdalus* Batsch) en su variedad dulce (de cáscara dura, semidura o blanda).

1. Tipos: Para el comercio de las almendras se establecen los siguientes tipos:

a) Almendras con cáscara: Se designan con este nombre las almendras enteras o sea el endocarpio lignificado conteniendo la semilla comestible.

Este tipo comprende las siguientes clases:

- I. Cáscara dura: son almendras que pertenecen a variedades que para poner en descubierto la semilla, debe romperse la cáscara con un implemento mecánico.
- II. Cáscara semidura: son almendras que pertenecen a variedades que para poner en descubierto la semilla, debe romperse la cáscara mediante una ligera presión mecánica.
- III. Cáscara blanda: son almendras que pertenecen a variedades que para dejar en descubierto la semilla, debe romperse la cáscara mediante una ligera presión ejercida con los dedos.

En el rotulado debe consignarse: “Cáscara dura”, “Cáscara semidura” o “Cáscara blanda”, según corresponda; pudiendo reemplazarse en el último caso por la expresión conocida comercialmente de “Cáscara papel”.

b) Almendras sin cáscara: se designan con este nombre las almendras a las cuales se les ha eliminado la cáscara, o sea que se trata de la semilla sin el endocarpio lignificado. En este caso deberá consignarse en el rotulado la leyenda: “Sin cáscara”.

2. Tamaño: Las almendras se clasificarán y rotularán según la medida longitudinal de acuerdo al eje imaginario mayor en: “Grandes”, “Medianas” o “Chicas”, de acuerdo a la siguiente escala:

Tamaños	sin cáscara	con cáscara
Grandes	más de 25 mm	más de 35 mm
Medianas	de 20 a 25 mm	más de 25 a 35 mm
Chicas	menos de 20 mm	menos de 25 mm

3. Selección: Para las almendras con o sin cáscara se admiten tres grados de selección: “Superior”, “Elegido” y “Común”, de los cuales sólo los dos primeros podrán destinarse a la exportación.

a) Las almendras con cáscara, envasadas en cualquiera de los grados de selección, deben reunir las siguientes condiciones: madurez apropiada; sabor dulce; bien formadas; sanas; secas, sin manchas; tamaño uniforme; color uniforme; libres de fragmentos; exentas de impurezas; limpias; no se podrán empacar unidades vanas.

Tolerancias admitidas: Se admitirán los porcentajes de almendras con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

Defectos	Grados		
	Superior	Elegido	Común
	Por ciento		
Defectos de forma, unidades de durezas de cáscara diferente a la consignada en el envase y trizadas	6	12	25
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	1	2	3
Con manchas y defectos de color	5	10	20
Fragmentos de almendras	2	4	8
Unidades vanas	1	2	4
Impurezas, en peso	0.5	1	1.5
Total de defectos, no más de	6	12	25
Tolerancia por tamaño	5	10	20

NOTA: Los defectos no podrán ser individualmente superiores a los admitidos y la suma de todos los defectos no será superior a la establecida para cada grado de selección.

b) Para almendras sin cáscara, en cualquiera grado de selección que se envasen, deben reunir las siguientes condiciones: madurez apropiada; enteras y totalmente comestibles; sabor dulce; sanas; secas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color uniforme; libres de almendras con cáscara; exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: Se admitirán los porcentajes de almendras con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

Defectos	Grados		
	Superior	Elegido	Común
	Por ciento		
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	1	2	3
Con manchas y defectos de color	5	10	20
Fragmentos de almendras, sin cáscara	5	10	20
Unidades no comestibles	1	2	4
Impurezas, en peso	0.5	1	2
Otros defectos	2	4	10
Total de defectos, no más de	5	10	20
Tolerancia por tamaño	5	10	20

NOTA: Cuando en el grado "Común", el porcentaje de fragmentos de almendras sin cáscara supere el 20%, siempre que reúna los demás requisitos del grado, podrán empacarse consignando en el envase la expresión: "Almendras sin cáscara en trozos". Los defectos no podrán ser individualmente superiores a los admitidos y la suma de todos los defectos no será superior a la establecida para cada grado de selección.

Artículo 896 (Res. Conj. SPRyRS 169/2013 y SAGPyA 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *avellana*, se entiende el fruto seco y limpio de *Corylus avellana* L.

Artículo 896 bis (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Derogado.

Artículo 897 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *castaña*, se entiende el fruto seco y limpio de *Castanea sativa* Mill. Las castañas grandes se llaman Marrones y las desecadas y descascaradas se denominan Castañas pilongas o apiladas.

1. Tamaño: Las castañas se clasificarán y rotularán según la medida de la fruta tomada transversalmente en su diámetro mayor, según la siguiente escala: “Grandes”: más de 35 mm, “Medianas”: de 25 a 35 mm, “Chicas”: menos de 25 mm.

2. Selección. Se admiten tres grados de selección:

“Superior”, “Elegido” y “Común”, de los cuales sólo los dos primeros podrán destinarse a la exportación.

Las castañas envasadas en cualquiera de los grados de selección deben reunir las siguientes condiciones: madurez apropiada; sanas; secas; limpias; enteras y turgentes; sin manchas; sin rajaduras; tamaño uniforme; color uniforme; libres de fragmentos de castañas; exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: Para cada grado de selección se admitirán los porcentajes con manifestaciones de daños y defectos que se consignan en el cuadro siguiente:

Defectos	Grados		
	Superior	Elegido	Común
	Por ciento		
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	2	4	6
Con manchas y defectos de color	5	10	20
Fragmentos de castañas	1	2	4
Rajadas	3	5	10
Falta de turgencia	1	2	4
Impurezas, en peso	0.5	1	1.5
Otros defectos	2	4	8
Total de defectos, no más de	5	10	20
Tolerancia por tamaño	5	10	20

Artículo 897 bis (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Derogado.

Artículo 898 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con los nombres de *castañas de cayú*, *cajú*, *nueces de anácar* o *marañón*, se entienden las semillas secas y limpias del *Anacardium occidentale* L.

Artículo 899 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *nueces*, se entienden los endocarpios lignificados de los frutos maduros, sanos y secos de los nogales *Juglans regia* L.

Comercialmente se clasifican en:

1) Tipos: Se establecen para el comercio los siguientes tipos:

a. Nueces con cáscara: Son las nueces enteras o sea el endocarpio lignificado conteniendo la semilla comestible.

b. Nueces sin cáscara: son las que se les ha eliminado la cáscara y los tabiques internos, o sea que se trata de la semilla comestible sin el endocarpio lignificado. Este Tipo comprende las siguientes clases:

b.1. Mitades: es la semilla dividida longitudinalmente en dos partes aproximadamente iguales.

b.2. Cuartos: es la semilla dividida longitudinalmente en cuatro partes iguales.

En el rotulado deberá consignarse la leyenda: Sin cáscara, con el agregado de en mitades o en cuartos, según corresponda, pudiendo reemplazarse en el primer caso por la expresión conocida comercialmente de Mariposa.

2) Tamaños: en el rotulado se consignará: Gigantes, Grandes, Medianas, Chicas y Enanas según la medida de las Nueces con cáscara, debiendo tomarse la medida transversalmente y en su parte más ancha de acuerdo a la siguiente escala:

Gigantes: más de 35 mm.

Grandes: de 30 a 35 mm.

Medianas: de 28 a 30 mm.

Chicas: de 25 a 28 mm.

Enanas: menos de 25 mm.

3) Selección: se admiten tres grados de selección: Superior, Elegido y Común, de los cuales los dos primeros podrán ser además destinados a la exportación.

Para Nueces con cáscara: este Tipo se empacará en cualquiera de los grados de selección, debiendo reunir en todos los casos las siguientes condiciones generales: madurez apropiada; sin trisaduras; bien formadas; sanas; secas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color uniforme; exenta de fragmentos de nueces; exenta de impurezas; no se podrán empacar unidades vanas.

Tolerancias admitidas: se admitirán los porcentajes de nueces con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

Defectos	Grados		
	Superior	Elegido	Común
	Por ciento		
Defectos de forma	6	12	25
Trizadas	2	4	10
Unidades con manifestaciones de plagas,	6	12	20

enfermedades y alteraciones internas			
Con manchas y defectos de color	6	10	20
Fragmentos de nueces	2	4	8
Unidades vanas	5	10	10
Impurezas, en peso	0.5	1	1.5
Otros defectos	1	2	4
Total de defectos, no más de	7	15	30
Tolerancia por tamaño	10	20	30

Para Nueces sin cáscara: este Tipo se empacará en los tres grados de selección: Superior, Elegido y Común, debiendo reunir en cada caso las siguientes condiciones generales: madurez apropiada; totalmente comestibles; sanas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color aproximadamente uniforme; libres de nueces con cáscara; sin trozos ni cuartos cuando se trate de mitades; sin trozos cuando se trate de cuartos; exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: se admitirán los porcentajes de nueces con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

Defectos	Grados		
	Superior	Elegido	Común
Por ciento			
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	1	3	5
Con manchas	5	10	20
Con defectos de color	10	20	30
Fragmentos de nueces (trozos) en peso	3	10	20
Cuartos mezclados con mitades en pesos	3	10	20
Unidades no comestibles	1	2	4
Impurezas, en peso	0.5	1	1.5
Otros defectos	2	4	8
Total de defectos, no más de (exclusivo el % de color)	5	15	30

Nota: En el grado Común, cuando el porcentaje de Trozos supere el 20%, se podrá empacar separadamente, debiendo reunir los demás requisitos establecidos y consignándose en el envase la expresión: Nueces sin cáscara en trozos dentro de la identificación. Los defectos no podrán ser individualmente superiores a los admitidos y la suma de todos los defectos no será superior a la establecida para cada grado de selección.

Artículo 900 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con los nombres de *castañas o nueces de Pará*, *castañas o nueces de Brasil o bacurí*, se entiende las semillas de *Bertholletia excelsa* Humb. & Bonpl. (sin. *Bertholletia nobilis* Miers) secas y limpias.

Artículo 901 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *nuez pecán*, se entiende *Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch.

Artículo 902 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *pistacho o alfóncigo*, se entiende la almendra sana de los frutos del *Pistacia vera* L.

Artículo 903 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Se permite el blanqueo y preservación de los frutas secas con anhídrido sulfuroso, siempre que el contenido en anhídrido sulfuroso total residual (expresado en SO₂) no exceda de 50 mg/kg (50 ppm).

Artículo 903 bis (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Se permite el tratamiento superficial de frutas secas con ácido sórbico o sorbato de potasio, siempre que el contenido residual (expresado en ácido sórbico) no exceda de 100 mg/kg de fruto entero (100 ppm).

Frutas Desecadas

Artículo 904 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Las frutas a desecar deben cosecharse cuando hayan llegado al máximo de su tamaño, de su contenido azucarino y cuando posean bien desarrollados el aroma y color propios de la variedad.

Queda prohibido desecar frutas de descarte, de tamaño muy pequeño, enfermas, golpeadas, dañadas por cualquier otro motivo o insuficientemente maduras.

La desecación deberá realizarse empleando frutas libres de sales arsenicales o de cualquier producto empleado como insecticida o fungicida, exceptuando los tratamientos que se mencionan más adelante.

Artículo 904 bis (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

La fruta desecada en el momento del empaque, no deberá contener más de 25% de agua, excepto para ciruela Tierna y Tipo francés en que se admitirá hasta 27%.

Cuando la fruta desecada se empaque en envases herméticos, se permitirá un contenido de agua máximo: de 35%.

Artículo 904 tris (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Cuando se envasen mezclas de frutas secas que comprenden nueces, avellanas y otras que llevan impurezas terrosas, juntamente con productos que se consumen sin lavado previo (pasas, descarozados, peladillas, entre otros) estos últimos deberán aislarse de los primeros.

Artículo 905 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la designación de Cerezas con carozo desecadas, se entienden las cerezas desecadas enteras a las que se ha eliminado el pedúnculo.

Con la designación de Cerezas sin carozo desecadas, se entienden las cerezas desecadas enteras a las que se ha eliminado el pedúnculo y el carozo.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las cerezas desecadas, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, y de tamaño y color uniformes.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Las cerezas desecadas, sanas, limpias y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se admite en cada cereza, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 15 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Las cerezas desecadas, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a pedúnculo, tamaño y color.

Se admite en cada cereza, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

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

Artículo 906 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la designación de Ciruelas con carozo, se entienden las ciruelas desecadas, enteras, libres de pedúnculo.

Con la designación de Ciruelas sin carozo, se entienden las ciruelas desecadas enteras, libres de pedúnculo y carozo.

Los tipos anteriores se denominarán "Tierna" si han sido sometidas a la acción directa del vapor; "Tipo Francés" si han sido cocidas o calentadas en forma

indirecta en recipiente cerrado; y “Tipo Americano” cuando no se han sometido a dichos procesos.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las ciruelas desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes y que contienen como mínimo: 60% en peso de pulpa sobre el total de la fruta.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Las ciruelas desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, y que contienen como mínimo: 50% en peso de pulpa sobre el total de la fruta.

Se acepta en cada ciruela manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 25 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Las ciruelas desecadas, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a la variedad, pedúnculo, tamaño y color.

Se acepta en cada ciruela manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

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

En el rotulado de las ciruelas desecadas se expresará el número de unidades contenidas en un kilogramo de fruta, de acuerdo a la siguiente escala: 22/44, 44/66, 66/88, 88/110, 110/132, 132/154, 154/176, 176/198, 198/220, 220/242, 242/264 y 264 a más.

En el grado de selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

Artículo 907 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la designación de Damascos desecados con carozo, se entiende los damascos enteros que han sido desecados.

Con la designación de Damascos desecados sin carozo, se entienden los damascos enteros desecados a los que se ha eliminado el carozo.

Con la designación de Damascos en mitades desecados, se entienden los damascos desecados sin carozo, partidos por la mitad.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Los damascos desecados, sanos, limpios, libres de manchas y lesiones y de color y tamaño uniformes.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnen las condiciones exigidas.

b) Elegido: Los damascos desecados, sanos, limpios y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se admite en cada damasco, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 25 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Se admite para los damascos en mitades desecados hasta un máximo: del 10% de unidades denominadas enrolladas.

c) Común: Los damascos desecados, sanos, limpios, sin exigencia en cuanto a tamaño, color y unidades enrolladas.

Se admite en cada damasco, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

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

En los damascos en mitades desecados se admiten los siguientes porcentajes de trozos de damascos, siempre que constituyan no menos del 75% de cada unidad:

Superior: 5%

Elegido: 10%

Común: 30%.

Los damascos desecados se clasifican por tamaño en:

Chicos: de 15 a 25 mm de diámetro.

Medianos: más de 25 y hasta 35 mm de diámetro.

Grandes: más de 35 mm de diámetro.

En el Grado de Selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

Artículo 908 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de dátil, se entiende el fruto de la palmera datilera *Phoenix dactylifera* L, distinguiéndose los Tipos jugosos o blandos y los secos o duros.

Los dátiles del comercio, desecados al sol o en estufas, están constituidos por 75-85% de pulpa y 15-25% de carozo.

Artículo 909 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la denominación de Duraznos descarozados enteros o medallones, se entienden los duraznos desecados sin piel (epicarpio) ni carozo, que al ser desecados han sido comprimidos aplanándolos de manera de cerrar el hueco del carozo y formar un disco grande llamado medallón.

Se rotularán de acuerdo a su tamaño:

Chicos: los de 20 a 35 mm de diámetro.

Medianos: los de más de 35 y hasta 45 mm de diámetro.

Grandes: los de más de 45 mm de diámetro.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Los medallones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, libres de manchas, lesiones y piel, de tamaño y color uniforme.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 2% de medallones con restos de carozo.

b) Elegido: Los medallones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se acepta en cada medallón la presencia de manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 4% de medallones con restos de carozo.

c) Común: Los medallones sanos y limpios, sin exigencias respecto a tamaño, color y tonalidad de la pulpa.

Se acepta en cada medallón la presencia de manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite, como máximo: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 6% de medallones con restos de carozo.

Artículo 909 bis (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de Duraznos en mitades, se entienden los duraznos desecados descarozados, con o sin piel, partidos por la mitad.

Se clasifican por tamaño de acuerdo a lo establecido para los medallones.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las mitades de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provengan de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 2% de mitades con restos de carozo.

b) Elegido: Las mitades de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provenga de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se acepta en cada mitad, manchas y/o restos de piel o ausencia de ella según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 4% de mitades con restos de carozo.

c) Común: Las mitades sanas y limpias, sin exigencias respecto a tamaño, color y tonalidad de la pulpa.

Se acepta en cada mitad, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como máximo: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 6% de mitades con restos de carozo.

Además de las tolerancias establecidas para estos grados de selección, se admiten los siguiente porcentajes de trozos de duraznos, siempre que éstos no representen menos del 75% de una unidad: Superior, 5%; Elegido, 10% y Común, 30%.

Artículo 909 tris (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de Pelones, se entienden a los duraznos desecados, enteros, sin piel y con carozo.

Se rotularán de acuerdo a su tamaño:

Chicos: los de 15 a 25 mm de diámetro.

Medianos: los de más de 25 y hasta 35 mm de diámetro.

Grandes: los de más de 35 mm de diámetro.

Los grados de selección son:

a) Superior: Los pelones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, libres de manchas, lesiones y piel, de tamaño y color uniforme, debiendo contener como mínimo: el 60% de pulpa respecto del total de la fruta.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Los pelones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniformes, debiendo contener como mínimo: el 50% de pulpa respecto del total de la fruta.

Se admite en cada pelón, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 30 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Los pelones sanos y limpios, sin exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de pulpa.

Se acepta en cada pelón, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda un tercio de la superficie de cada unidad.

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

No más de la tercera parte del total de unidades de un envase, podrá presentar el carozo al descubierto. El contenido de pulpa sobre el total de fruta no será inferior al 40%.

Artículo 909 quater (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de Duraznos en tiras, se entienden los duraznos desecados, sin carozo, con o sin piel, que se presentan bajo forma de tiras o lonjas de longitud no menor de 5 cm.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las tiras de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de color uniforme, sin piel cuando provienen de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se admite como máximo: 6% en peso que no reúna las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 2% con restos de carozo.

b) Elegido: Las tiras de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, de color aproximadamente uniforme, sin piel cuando provienen de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se acepta en cada tira, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 30 mm cuadrados.

Se admite como máximo: el 10% en peso sin reunir las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 4% con restos de carozo.

c) Común: Las tiras sanas y limpias sin exigencias en cuanto a color y tonalidad de pulpa.

Se acepta en cada tira, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como máximo: 15% en peso que no reúna las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 6% con restos de carozo.

Dentro de este grado de selección se incluyen los trozos desecados de durazno sin carozo, de longitud inferior a 5 cm, debiéndose identificar a este producto con la leyenda: Trozos de durazno.

Artículo 910 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la designación de Higos redondeados desecados, se entiende a los higos (blancos o negros) desecados que presentan forma natural redonda, o los que han sido aplanados de forma que la inserción peduncular coincida con el ojo del receptáculo.

Con la designación Higos alargados desecados, se entiende a los higos (blancos o negros) desecados que presentan forma natural alargada, o los que al ser aplanados mantienen esa forma.

Los tipos anteriores se denominarán tiernos si en su elaboración se han sometido a la acción directa del calor o del vapor.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Los higos desecados de un mismo color de piel (blanco o negro), sanos, limpios, libres de manchas y lesiones y de tamaño y color uniformes.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 2% de higos vanos.

b) Elegido: Los higos desecados de un mismo color de piel (blanco o negro), sanos, limpios y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se acepta en cada higo, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 4% de higos vanos.

c) Común: Los higos desecados sanos y limpios, sin exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de piel.

Se acepta en cada higo, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como máximo: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 6% de higos vanos.

De acuerdo a su tamaño los higos desecados se clasifican en:

Chicos: de 10 a 25 mm de diámetro.

Medianos: más de 25 y hasta 35 mm de diámetro.

Grandes: más de 35 mm de diámetro.

En el grado de selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

Los higos desecados se podrán empacar en forma de medallones como los duraznos prensados en panes compactos, con o sin agregados de nueces o almendras y también en pasta, molidos con azúcar y ácido cítrico y prensados.

Artículo 911

Con la designación de Pasas de uva en grano, se entienden las uvas desecadas libres de escobajo y pedicelo.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las pasas de uva en granos de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones y de tamaño y color uniformes.

Se admite hasta un 10% de unidades con pedicelo adherido y como Máx.: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Las pasas de uva en granos de una misma variedad, sanas y limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se admite en cada pasa de uva, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 10 mm cuadrado.

Se admite como Máx.: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 3% de granos vanos.

Se acepta hasta un 20% de unidades con pedicelo adherido.

c) Común: Las pasas de uva en granos, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a variedad, tamaño, color y pedicelo.

Se admite en cada pasa de uva, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx.: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 6% de granos vanos.

Artículo 911 bis (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la designación de Pasas de uva en racimos, se entienden las uvas desecadas adheridas al escobajo (racimos enteros).

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las pasas de uva en racimos enteros de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones.

Se acepta hasta un 15% en peso de gajos, provistos de la mayoría de sus granos, no admitiéndose una proporción de granos sueltos mayor que la normalmente desprendida en el empaque.

Se admite como máximo: 5% de granos por racimo o gajo que no reúna las condiciones exigidas.

b) Elegido: Las pasas de uva en racimos enteros de una misma variedad, sanas y limpias.

Se acepta hasta un 30% en peso de gajos, provistos de la mayoría de sus granos, tolerándose no más del 3% en peso de granos sueltos, además de los que normalmente se desprenden en el empaque.

Se acepta en cada grano, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 10 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de granos por racimo o gajo que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 3% de granos vanos.

c) Común: Las pasas de uva en racimo, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a variedad y cantidad de gajos, siempre que estos últimos contengan, como mínimo: el 50% de granos adheridos, no tolerándose más del 10% en peso de granos sueltos, además de los que normalmente se desprenden en el empaque.

Se acepta en cada grano, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como máximo: 15% de granos por racimo o gajo que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 6% de granos vanos.

Artículo 911 tris (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Se permite el tratamiento de pasas de uva con fines de abrillantado con Vaselina líquida, siempre que la concentración final no exceda de 6 g por kg de producto terminado.

Artículo 912 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la designación de Manzanas enteras desecadas, se entiende a las manzanas desecadas enteras a las que se ha eliminado el pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio (piel).

Con la designación de Manzanas en mitades desecadas, se entienden las manzanas desecadas seccionadas por la mitad a las que se ha eliminado el pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio.

Con la designación de Rodajas o Anillos de manzana desecados, se entienden las porciones desecadas de manzanas seccionadas transversalmente a la línea

imaginaria que va del pedúnculo al cáliz, sin pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio y que están intactas en sus tres cuartas partes por lo menos.

Con la designación de Cascos de manzana desecados, se entiende a las porciones desecadas de manzanas seccionadas longitudinalmente a la línea imaginaria que va del pedúnculo al cáliz, sin pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio y que están intactas en sus tres cuartas partes por lo menos.

Las manzanas desecadas (enteras, en mitades, en rodajas o en cascós), podrán empacarse conservando el epicarpio, en cuyo caso no menos del 75% en peso del contenido del envase deberá conservar su piel.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las manzanas desecadas, sanas, limpias, libres de manchas, lesiones y piel y de tamaño y color uniformes.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Las manzanas desecadas, sanas, limpias y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se acepta en cada unidad, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Las manzanas desecadas, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a tamaño y color.

Se admite en cada unidad, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

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

En cada grado de selección se admiten los siguientes porcentajes en peso de trozos de manzana desecados: Superior: 15%; Elegido: 40%; Común: 60%. Asimismo, se admiten los siguientes porcentajes en peso con presencia de pedúnculo, corazón y semilla, o sus partes: Superior: 10%; Elegido: 30% y Común: 40%.

De acuerdo a su tamaño la manzana desecada se clasifica en:

Chica: más de 30 y hasta 45 mm de diámetro.

Mediana: más de 45 y hasta 60 mm de diámetro.

Grande: más de 60 mm de diámetro.

En el Grado de Selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

Artículo 913 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la designación de Membrillos enteros desecados, se entienden los membrillos desecados enteros, pudiendo o no conservar el epicarpio, pedúnculo, corazón y semilla.

Con la designación de Membrillos en mitades desecados, se entienden los membrillos desecados, seccionados por la mitad siguiendo la línea imaginaria que va desde el pedúnculo al cáliz y a los que se han eliminado el pedúnculo, corazón y semilla, pudiendo o no conservar el epicarpio.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Los membrillos desecados, sanos, limpios, libres de manchas y lesiones y de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provienen de membrillos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Los membrillos desecados, sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provienen de membrillos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se admite en cada membrillo, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 100 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Los membrillos desecados, sanos y limpios, sin exigencias en cuanto a tamaño y color.

Se admite en cada membrillo, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

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

Cuando los membrillos enteros o en mitades no alcancen al 75% de la unidad correspondiente, podrán empacarse separadamente con la leyenda Trozos de membrillos desecados.

En cada Grado de Selección se admiten los siguientes porcentajes de trozos de membrillos desecados, siempre que cada trozo represente no menos del 75% de la unidad correspondiente, Superior: 2%; Elegido: 20%; Común: 30%.

Para los membrillos en mitades desecados se admiten los siguientes porcentajes con presencia de pedúnculo, corazón y semilla, o sus partes: Superior: 5%; Elegido: 20%; y Común: 50%.

Artículo 914 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la designación de Peras enteras desecadas, se entienden las peras desecadas enteras, pudiendo o no conservar el epicarpio (piel), pedúnculo, corazón y semilla.

Con la designación de Peras en mitades desecadas, se entienden las peras seccionadas por la mitad (siguiendo la línea imaginaria que va desde el pedúnculo al cáliz), libres de pedúnculo, corazón y semilla, con o sin epicarpio, que han sido desecadas.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las peras desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provienen de peras mondadas o con su piel entera en caso contrario.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Las peras desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provienen de peras mondadas y con su piel entera en caso contrario.

Se admite en cada pera, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 100 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Las peras desecadas sanas y limpias, sin exigencia en cuanto a variedad, tamaño y color.

Se acepta en cada pera, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

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

En cada grado de selección se admiten los siguientes porcentajes máximos de trozos de pera, siempre que cada trozo represente no menos del 75% de la unidad correspondiente: Superior: 2%; Elegido: 10% y Común: 30%.

Para las peras en mitades desecadas se admiten los siguientes porcentajes con presencia de pedúnculo, corazón y semilla, o sus partes: Superior: 5%; Elegido: 20% y Común: 50%.

Cuando las peras desecadas, enteras o en mitades, no alcancen al 75% de la unidad completa correspondiente, podrán empacarse por separado con la designación de Trozos de peras desecadas.

De acuerdo a su tamaño las peras desecadas se clasifican en:

Chicas: más de 25 y hasta 35 mm de diámetro.

Medianas: más de 35 y hasta 45 mm de diámetro.

Grandes: más de 45 mm de diámetro.

En el Grado de Selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

Artículo 915 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

La fruta desecada en sus distintos tipos y grados de selección que se expendan, estará libre de plagas o enfermedades en actividad (insectos, ácaros o mohos).

No contendrá más de 1 por mil en peso de cuerpos extraños.

Artículo 916 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Se permite el blanqueo y preservación de las frutas desecadas con anhídrido sulfuroso, siempre que el contenido en anhídrido sulfuroso total residual (expresado en SO₂) no exceda 1 g por kg del producto terminado (1000 ppm).

Artículo 916 bis (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Se permite el tratamiento superficial de frutas desecadas con ácido sórbico o sorbato de potasio, siempre que el contenido residual (expresado en ácido sórbico) no exceda los 100 mg/kg de fruto entero (100 ppm).

- Semillas

Artículo 917 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Las semillas comestibles son las siguientes:

Nombre común	Nombre taxonómico
Chía	Salvia hispánica L.

Girasol	Helianthus annuus L.
Guaraná o Uaraná	Paullinia cupana Kunth.
Lino	Linum usitatissimum
Maní	Arachis hypogaea L.
Piñón	Araucaria araucana, A. angustifolia, Pinus pinea L, Pinus araucano Mob.
Sésamo	Sesamum indicum L., S. orientale L., S. radiatum L.
Quinoa	Chenopodium quinoa Willd.
Zapallo	Cucurbita maxima Duchesne ex Lam., Cucurbita moschata Duchesne, Cucurbita mixta Pangalo.

Artículo 918 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la denominación de *semillas de chía* se entienden las semillas sanas, limpias y bien conservadas de *Salvia hispanica* L.

Deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

Las semillas de chía, que respondan a la especie mencionada, serán de color marrón oscuro, de tamaño muy pequeño y de buena fluidez.

El aroma deberá ser suave, agradable y propio de la semilla.

Agua a 100 - 105 °C: máximo 7%

Materia grasa: mínimo 33%.

No deberán contener más de 0,5% de semillas dañadas.

Estarán libres de insectos vivos.

No deberán contener más de 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25% será de material mineral y no más de 0,10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.

Se entiende por materias extrañas a la materia mineral u orgánica (polvo, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal).

Artículo 919 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *girasol* se entiende las semillas con cáscara o peladas, limpias de *Helianthus annuus* L.

Artículo 920 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con los nombres de *maní* o *cacahuete*, se entienden las vainas de *Arachis hypogaea* L. y también las semillas sanas crudas o tostadas del mismo, peladas o cubiertas con su tegumento.

Artículo 921 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *piñones*, se entienden las semillas peladas y limpias del fruto o piña madura del pino piñonero *Pinus pinea* L. y de otras especies como el pehuén *Pinus araucano* Mob., *Araucaria angustifolia* y *Araucaria araucana*.

Artículo 922 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la denominación de *sésamo* o *semillas de ajonjolí*, se entienden las correspondientes del *Sesamum indicum* L, *S. orientale* L, *S. radiatum* L, de la familia Pedaliaceae.

Podrán presentarse de distintos colores: blancas, amarillas, rojizas, morenas o negras; de tamaño pequeño, planas, alargadas en forma de espátula.

Su composición química será:

Humedad a 100-105° C: máximo 8,7%

Prótidos totales: mínimo 17,0%

Substancias grasas: mínimo 35,0%

Cenizas a 500-550° C: máximo: 9,5%

Este producto se rotulará: Semillas de Sésamo o Semillas de Ajonjolí, pudiendo indicarse en el rótulo la variedad correspondiente.”

- Algas

Artículo 923 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la denominación de Algas, se entienden los tejidos celulares frescos o secos de las plantas marinas, constituidos por células redondeadas o cilíndricas semejantes entre sí, que se reúnen para formar tejidos como los parenquimatosos.

Las algas comestibles son únicamente las macroscópicas y en particular las variedades de *Porphira*, *Rhodophytas*, *Laminaria*, *Fucus*, *Macrocystis*, *Chondrus*, *Gracilária*, *Clopterix*, entre otras.

Las que se expendan desecadas no deberán tener un contenido acuoso superior al 15%.

Artículo 924 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *coco*, se conocen en el comercio los frutos (endocarpio) de la palmera cocotera *Cocos nucifera* L., privado de la epidermis (epicarpio) y del tejido fibroso (mesocarpio).

Se designa Agua o Leche de coco, el líquido lechoso contenido en los cocos inmaduros.

Podrá preservarse por concentración, permitiéndose la emulsificación con albumen del fruto y la adición declarada de no más de 40% de sacarosa.

Se entiende por Pulpa de coco, la almendra o endosperma del coco.

Se entiende por Coco rallado, Coco raspado o Coco en polvo, la Pulpa de coco desecada y triturada. Deberá responder a las siguientes especificaciones:

Agua: máximo 3% m/m.

Cenizas a 500- 550 °C: máximo 2,5% m/m.

Dióxido de azufre: máximo 50 mg/kg.

Acidez total del aceite extraído: máximo 0,3% m/m (en ácido láurico).
Contenido de aceite: mínimo 55% m/m.

Materia vegetal extraña (compuesta exclusivamente de fragmentos de cáscara, fibra, corteza y partículas quemadas): no deberá exceder los 15 fragmentos por cada 100 g.

Se designa Coco rallado azucarado, el coco rallado que no contiene más de 40% de sacarosa agregada.

Artículo 925 (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de Pasta de maní, Maní en pasta o Manteca de maní, se entiende el producto preparado con semillas libres de tegumento de maní fresco y tostado, mediante el proceso de molienda y homogeneización.

Se admite el agregado de hasta 3% de cloruro de sodio y hasta 3% de aceite de maní hidrogenado que deberá declararse.

Este producto no contendrá más de 13% de agua, 8,5% de sustancias sacarificables calculadas en almidón y de 6% de cenizas totales a 500-550 °C. El contenido en materia grasa estará comprendido entre 40% y 55%.

Artículo 925 bis (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Derogado

Artículo 925 tris: (Res. Conj. SPReI 192/2012 y SAGyP 799/2012, 18/10/2012).

HORTALIZAS Y FRUTAS MINIMAMENTE PROCESADAS: Son aquellas hortalizas y frutas frescas, limpias peladas enteras y/o cortadas, cuyo mínimo procesamiento permite mantener sus propiedades naturales y tornarlas fáciles de utilizar por el consumidor ya sea para consumo directo crudo o para preparaciones culinarias, las que se presentarán envasadas.

Para su obtención las mismas serán sometidas a las operaciones necesarias para garantizar la calidad e inocuidad del producto, de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura.

Se autoriza el uso de ácido eritórico con una concentración máxima de 100 mg/kg para el lavado.

1) Materias primas:

Las materias primas utilizadas deberán cumplir con las reglamentaciones en vigencia sobre calidad e inocuidad de frutas y hortalizas.

2) Producto terminado:

El producto terminado en su envase debe presentarse seleccionado, limpio, escurrido, fresco, turgente y del color normal de las especies vegetales que contiene.

No debe presentar mohos, decaimiento, decoloración, mucosidad, deshidratación, secado excesivo o piezas defectuosas.

No debe presentar olores extraños ni colores anormales.

Debe estar libre de materias extrañas de origen vegetal distintas del producto; de origen animal o mineral, o cualquier agente que pueda comprometer la calidad e inocuidad del producto.

Los materiales de empaque deberán cumplir con la normativa vigente y no deben enmascarar el color del producto que contienen.

Los envases deben presentarse intactos.

Deberá mantenerse la cadena de frío durante todas las etapas de la comercialización (cuando corresponda).

Estos productos se denominarán:

a) con el nombre común si se trata de una única especie vegetal, consignándose a continuación el proceso al que ha sido sometido (pelado, cortado, etc.) de corresponder.

b) mezcla de hortalizas, indicando a continuación el nombre común de las especies que la componen, consignándose a continuación el proceso al que ha sido sometido (pelado, cortado, etc.) de corresponder.

c) mezcla de frutas, indicando a continuación el nombre común de las especies que la componen, consignándose a continuación el proceso al que ha sido sometido (pelado, cortado, etc.) de corresponder.

Deberán cumplir con las exigencias para el rotulado de alimentos envasados establecidos en el presente Código y con los requisitos específicos que a continuación se detallan:

- Tipo de corte.

Deberá consignarse la leyenda: “Lavar con agua potable antes de utilizar”, cuando la Autoridad Sanitaria lo determine.

Artículo 925 quater: (Res. Conj. SPReI 192/2012 y SAGyP 799/2012, 18/10/2012).

Las frutas y hortalizas deberán ajustarse a las siguientes normas microbiológicas:

1.- Hortalizas frescas y Frutas frescas.

Parámetro	Criterio microbiológico	Método de referencia (1)
E. coli NMP/g	n=5 c=2 m=10 M=100	BAM-FDA: 2002, método I o II ISO/TS 16649-3: 2005
Salmonella spp.	n=5 c=0 Ausencia en 25 g	BAM-FDA: 2011 ISO 6579: 2002, Co: 2004
E. coli O157: H7/NM	n=5 c=0 Ausencia en 25 g	BAM-FDA: 2011 ISO 16654: 2001

(1) O su versión más actualizada

2.- Vegetales mínimamente procesados: Hortalizas y frutas frescas, enteras o cortadas, peladas o no, lavadas, tratadas (desinfectadas) o no y envasadas, listas para consumir.

Parámetro	Criterio microbiológico	Método de referencia (1)
E.coli NMP/g	n=5 c=0 m= < 0.3	BAM-FDA: 2002, método I o II ISO/TS 16649-3: 2005
Salmonella spp.	n=5 c=0 Ausencia en 25 g	BAM-FDA: 2011 ISO 6579: 2002
E. coli O157: H7/NM	n=5 c=0 Ausencia en 25 g	BAM-FDA: 2011 ISO 16654:2001

(1) O su versión más actualizada

3.- Vegetales mínimamente procesados: Hortalizas y frutas frescas enteras, cortadas, peladas o no y envasadas que deben lavarse con agua potable antes de consumirse crudas o cocidas.

Parámetro	Criterio microbiológico	Método de referencia (1)
E. coli NMP/g	n=5 c=2 m=10 M=100	BAM-FDA: 2002, método I o II ISO/TS 16649-3: 2005
Salmonella spp. /25g	n=5 c=0 m= Ausencia	BAM-FDA: 2011 ISO 6579: 2002, Co 2004
E. coli O157: H7/NM	n=5 c=0 Ausencia en 25 g	BAM-FDA: 2011 ISO 16654: 2001

(1) O su versión más actualizada.

CONSERVAS DE ORIGEN VEGETAL

Artículo 926

Con la denominación genérica de Conservas de vegetales, se entienden todas aquellas elaboradas con frutas u hortalizas y cuyas materias primas deben satisfacer las siguientes exigencias:

I.

1. Ser recolectadas en estado de sazón, antes de su completa madurez.
2. Ser frescas, entendiéndose como tales a las que no tienen más de 72 horas de recogidas hasta el momento de su elaboración, con excepción de las que se conserven en cámaras frigoríficas adecuadas, con temperatura, aireación y humedad convenientes para cada caso.
3. Ser sanas, es decir a la que está libre de insectos, parásitos, enfermedades criptogámicas o cualquier otra lesión de origen físico o químico que afecte su apariencia.
4. Ser limpias, entendiéndose como tal la que está libre de cualquier impureza de cualquier origen y extrañas al producto, adheridas a la superficie.

II. Las conservas elaboradas serán sometidas a la esterilización industrial.

III. Los recipientes con la fruta u hortaliza y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% del volumen del envase sellado.

IV. **(Dec 748, 18.3.77)** Toda partida de conserva de vegetales después de esterilizada deberá mantenerse durante no menos de 6 días consecutivos a temperatura ambiente en tanto ésta no sea inferior a 20°C ni superior a 40°C.

De cada partida esterilizada se extraerá una muestra estadísticamente representativa, la que se mantendrá por partes iguales en estufa a 37°C y 55°C durante seis días consecutivos.

Si al término de la prueba de la estufa los resultados fueran satisfactorios, se podrá liberar para su expendio la partida correspondiente.

V. (**Dec 748, 18.3.77**) Las conservas de vegetales envasadas y antes de su cierre hermético y esterilización adecuada, podrán ser adicionadas de hasta 500 mg/kg (500 ppm) de ácido l-ascórbico y/o ácido eritórbico en condición de antioxidante (sin declaración en el rótulo).

CONSERVAS DE HORTALIZAS

Artículo 927

Se entiende por Arvejas verdes o Guisantes verdes en conserva, la elaborada con las semillas inmaduras (verdes) extraídas de la vaina, enteras, prácticamente sanas y limpias del *Pisum arvense* L y *P. sativum* L, envasadas en un medio líquido apropiado; el envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme; sin olores ni sabores extraños; de terneza y textura razonablemente uniformes.

Deben presentarse enteras, libres de fragmentos, de cotiledones aislados ya sea en trozos o aplastados; libres de epidermis suelta, de trozos de tallo, de hojas o vaina de guisante o de cualquier otra sustancia o cuerpo extraño al producto.

Queda expresamente prohibido reverdecer las arvejas con sales metálicas, materias colorantes, sustancias alcalinas.

De acuerdo a su tamaño se clasificarán:

a) Pequeñas: Comprende a las piezas con un diámetro menor de 8 mm. De color uniforme, libres de defectos, muy tiernas, sin hilos y germen apenas visible.

b) Medianas: Comprende a las piezas con diámetro entre 8 y 10 mm; turgentes; de color, terneza y textura razonablemente uniformes; con no más de 10% en peso de semillas con germen formado visible, pero adherido al grano y dentro de la cáscara.

c) Grandes: Comprende a las piezas con diámetro mayor de 10 mm; razonablemente tiernas; de color verde o verde-amarillento; con no más de 10% en peso de piezas con germen formado, bien visible pero no libre.

Tolerancia por tamaños: Para las arvejas pequeñas se admiten en un mismo envase hasta 15% en peso de arvejas medianas y para estas últimas hasta 15% en peso de arvejas grandes. Se admiten los mismos porcentos de tolerancias en sentido inverso.

El peso escurrido de arvejas del tarro IRAM N° 46 será de 220 g. Para otros tarros se mantendrá la misma relación de volumen del envase a peso escurrido.

Este producto se rotulará: Arvejas verdes o Guisantes verdes y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, la calificación de acuerdo al tamaño.

Se hará constar en el rótulo en lugar y con tipos bien visibles, el peso neto de arvejas escurridas.

Artículo 928 (Dec 444, 06/02/1974)

Conserva de arvejas secas remojadas. Se entiende por Conserva de arvejas secas remojadas, el producto preparado con las semillas secas previamente remojadas de distintas variedades de cultivo de la especie *Pisum sativum* L (excluída la subespecie *macrocarpus*); envasadas en un recipiente bromatológicamente apto con un medio de cobertura apropiado y sometido a esterilización industrial para asegurar su conservación.

Responderá a las siguientes condiciones:

- a) Las semillas a emplear deberán ser sanas, maduras y limpias.
- b) Estarán libres de defectos originados por el ataque de insectos o parásitos, así como también de los producidos por agentes físicos o químicos.
- c) El líquido de cobertura podrá contener edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido, o sus mezclas) y/o cloruro de sodio en cantidad tecnológicamente adecuada.
- d) El medio de cobertura podrá contener hasta 90 mg/kg de calcio en forma de sales (cloruro, lactato, gluconato).
- e) No deberá contener ninguna substancia colorante ni reverdecidora ni reforzadora del color.
- f) Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse; de tamaño razonablemente uniforme; sin olores ni sabores extraños; con hasta un 10% de piezas con germen formado bien visible pero no libre.
- g) Estarán libres de residuos de plaguicidas.
- h) Las arvejas procesadas deberán presentarse libres de defectos y, si los tuvieran, el total de los mismos no deberán exceder el 20% en peso de las arvejas escurridas y dentro de las siguientes tolerancias:

Arvejas manchadas, Máx:20,0%

Gravemente manchadas, Máx: 2,0%

Fragmentos de arvejas, Máx: 7,0%

Materiales extraños de la planta, Máx: 0,5%

Deberá entenderse por

Arvejas manchadas, las que presentan pequeñas manchas o motas.

Gravemente manchadas, las que presenten grandes manchas o motas, descoloridas al punto que la apariencia ha sido gravemente afectada.

Fragmentos de arvejas, significa trozos de la semilla, piel suelta, arvejas con piel suelta.

Materiales extraños de la planta, significa restos de hojas, pedúnculos o vainas provenientes de la misma planta o de otro origen.

i) Las arvejas no se clasificarán por tamaño.

j) El contenido de arvejas escurridas en los envases de cualquier tamaño será del 58% en peso, del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Arvejas secas remojadas, formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Se consignará el contenido total y el de arvejas escurridas.

Artículo 929 (Res 1039, 26/03/1981)

Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata del maíz los que serán blancos, amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado.

El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños. Estará además libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras sustancias y cuerpos extraños.

Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos.

El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad.

Este producto se rotulará: Maíz dulce o Granos de choclo y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, se indicará el color del grano y el tipo de maíz (Grano entero).

En lugar y con tipos bien visibles del rotulado se hará constar el peso neto del maíz escurrido.

Artículo 929bis (Res. 1546, 17/09/1985)

Se entiende por Maíz dulce o Granos de choclo en conserva, Tipo cremoso, la conserva elaborada con granos de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata, blancos, amarillos o dorados los que han sido partidos, raspados o rallados y que están libres de cualquier cuerpo o sustancia extraños al grano.

Queda permitido en este Tipo cremoso la adición sin declaración en el rótulo de hasta un 2% de féculas o almidones en el medio líquido apropiado que se agrega para regular la consistencia de la conserva, productos que podrán ser reemplazados por gomas o alginatos autorizados por este Código.

Este producto se rotulará: Maíz dulce o Granos de choclo y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el color del grano y el tipo de maíz (tipo cremoso). En lugar y con tipos bien visibles se hará constar el peso neto del producto.

Artículo 929tris (Res 1039, 26/03/1981).

Se entiende por Maíz dulce en conserva en trozos, la conserva elaborada con trozos de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata de maíz, de color blanco, amarillo o dorado, cuyos trozos o rodajas están constituidos por los granos enteros adheridos a los trozos o rodajas de panojas (mazorcas) que han sido cortadas en forma transversal al eje longitudinal de la panoja.

El espesor de estos trozos o rodajas no será inferior a 2,5 cm. Dichos trozos estarán cubiertos por un líquido de cobertura apropiado. Los tamaños de los trozos o rodajas deberán ser razonablemente uniformes, pudiendo oscilar el número de los mismos entre 9 y 13. Los granos serán de consistencia razonablemente tierna.

El contenido de un mismo envase deberá presentar los trozos y granos de color normal para el tipo respectivo y estará libre de granos y trozos de otras variedades.

Este producto se rotulará: Maíz dulce o Choclo en trozos, en conserva, blanco, amarillo o dorado, formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, indicando el color del grano y el tipo de maíz (Choclo en trozos). En lugar y con tipos bien visibles se hará constar el peso neto de los trozos o rodajas escurridos.

Artículo 930 (Res 1038, 26/03/1981).

Se entiende por Espárragos en conserva, el producto elaborado con la parte comestible de los tallos de variedades de Asparagus officinalis L, pelados, sanos, limpios, libres de sustancias extrañas y de espárragos desmenuzados,

envasados en un recipiente bromatológicamente apto, con un medio líquido apropiado, cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

a) Las unidades contenidas en un mismo envase serán de un mismo color, admitiéndose para los de color blanco o blanco amarillento, hasta un 20% en número de unidades con puntas de color azul, verde o verde amarillento; para los de color verde o verde amarillento se admitirá hasta un 20% en número de unidades con un color blanco o blanco amarillento de la porción inferior del tallo sin exceder de 4 cm.

b) Las unidades envasadas podrán estar constituidas por una mezcla de piezas de distinto color (mixto).

c) El sabor y olor serán normales del producto, sin olores ni sabores extraños.

Quando se adicionen ingredientes autorizados, Deberán poseer el aroma y sabor característicos que comunican las sustancias agregadas.

d) Los espárragos deberán ser tiernos, de textura y consistencia razonablemente uniformes; prácticamente libres de unidades excesivamente fibrosas o duras.

e) El medio de cobertura será un líquido límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de los espárragos durante el procesado y podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcares, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácido cítrico, tartárico, láctico, málico, l-ascórbico o sus mezclas.

f) Podrán presentarse en forma de:

Tallos largos: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo con una longitud no mayor de 18 cm ni menor de 15 cm.

Tallos: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo con una longitud no mayor de 15 cm ni menor de 9,5 cm.

Cortes: constituidos por partes de tallos con o sin puntas, cortados transversalmente en piezas con una longitud no mayor de 6 cm.

Puntas: constituidas por partes de tallos cortados transversalmente en piezas que las contienen y de una longitud no menor de 6 cm ni mayor de 9,5 cm.

g) De acuerdo al diámetro se clasificarán en:

Pequeño hasta 10 mm

Mediano desde 10 hasta 15 mm

Grande más de 15 hasta 20 mm

Extragrande más de 20 mm

Tamaños surtidos una mezcla de dos o más tamaños

Se entenderá por diámetro el máximo a través de la base de la unidad, medido en ángulo recto con relación al eje longitudinal de la unidad.

h) Los envases estarán bien llenos de espárragos y el peso del producto escurrido será no menor de los porcentajes siguientes, calculados con relación al peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado:

Para Tallos largos, 61%

Para las demás formas, 58%

i) Este producto se rotulará: Espárragos y antes o después de ésta, se consignará la forma de presentación (Tallos largos, Tallos cortos, Puntas); por debajo de la denominación deberán manifestarse el color (blanco, puntas blancas y azules, puntas blancas y verdes, verdes, colores mixtos, según corresponda); contenido neto y peso escurrido; clasificación de acuerdo al tamaño.

Cuando el medio de cobertura lleve algún ingrediente que modifique el sabor (especias, esencias, salsas, etc), el rotulado llevará la declaración de los mismos.

Artículo 931 (Res 153, 15/02/1978)

Con la denominación de Acelgas en conserva, se entiende el producto elaborado con las pencas u hojas frescas de Beta vulgaris, var, cicla Mog, sanas, lavadas, escaldadas, envasadas con un medio líquido apropiado, en un envase bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y esterilizado en forma industrial.

Deberá responder a las siguientes condiciones:

a) El color de las hojas será verde opaco; de consistencia tierna; sin tendencia a deshacerse y no habrá hojas deshechas.

b) No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.

c) No contendrán troncos duros, pecíolos duros, raíces, hojas amarillas (cloróticas), restos de otros vegetales, cuerpos o sustancias extrañas, parásitos, insectos o sus restos.

d) Presentarán el olor y sabor propios de la acelga cocida, sin olores ni sabores extraños.

e) No deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas, sustancias alcalinas.

f) El líquido de cobertura será de color verde-amarillento, de aspecto límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.

g) El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); cloruro de sodio; ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico, l-ascórbico o sus mezclas.

h) El contenido en el tarro IRAM N° 100 será de 775 g y el de producto escurrido 550 g. En el tarro IRAM N° 46, el contenido total será de 380 g y el de acelgas escurridas 270 g.

Este producto se rotulará: Acelgas.

Se consignará en el rótulo el peso total y el de acelgas escurridas.

En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: Año de elaboración.

Artículo 932 (Res 153, 15/02/1978).

Con la denominación de Espinacas en conserva, se entiende el producto elaborado con las hojas enteras, sanas, seleccionadas, lavadas, escaldadas de la Spinacea oleracea y sus variedades, envasadas con un medio líquido apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y esterilizado en forma industrial.

Deberá responder a las siguientes condiciones:

a) Las hojas serán de color verde-oscuro; de consistencia firme; blandas; no se presentarán hojas deshechas ni con tendencia a deshacerse.

b) No contendrán troncos duros y/o pecíolos duros; restos del vegetal o vegetales extraños; parásitos, insectos o sus restos ni cuerpos o sustancias extrañas al producto.

c) No presentarán signos de alteración causados por agentes físicos, químicos o biológicos.

d) El olor y sabor serán los propios de la espinaca cocida, sin olores ni sabores extraños.

e) No deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas o sustancias alcalinas.

f) El líquido de cobertura será de color verde-amarillento, límpido, y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.

g) El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos; cítrico, tartárico, málico, láctico, l-ascórbico o sus mezclas.

h) El contenido total en el tarro IRAM N° 100 será de 800 g y el de producto escurrido será de 550 g. En el tarro IRAM N° 46 el contenido total será de 380 g y el de espinacas escurridas 270 g.

Este producto se rotulará: Espinacas.

En el rótulo se consignará el peso total y el de espinacas escurridas. En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: Año de elaboración.

Artículo 933 (Res 101, 22/02/1993).

Se entiende por Palmitos en conserva, la elaborada con los brotes terminales de varias especies de palmeras, envasados en agua con o sin sal, con el agregado de ácido cítrico y/o tartárico y pH menor de 4,5, en un envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Se presentará en forma de trozos cilíndricos más o menos largos de color blanco-mate; de consistencia y textura blanda, pero sin tendencia a deshacerse, razonablemente uniformes; con olor y sabor propios y sin sabores ni olores extraños.

No contendrá ningún cuerpo o sustancia extraños al producto.

El líquido de cobertura presentará un aspecto límpido, incoloro o ligeramente coloreado, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado o transporte.

En el tarro IRAM N° 100, el peso contenido total será no menor de 850 g y el del producto escurrido no menor de 59% (501,5 g).

En el tarro IRAM N° 46 el contenido total será no menor de 400 g y el del producto escurrido no menor del 55% (220 g).

Para el caso de la utilización de envases de volúmenes semejantes a los tarros IRAM N° 100 ó 46, deberá mantenerse las mismas relaciones porcentuales mencionadas.

Este producto se rotulará: Palmitos

Se hará constar en el rótulo el peso neto total y el peso de palmitos escurridos, así como la fecha de duración mínima.

Artículo 934 (Res 153, 15/02/1978).

Con la denominación de Porotos en conserva, se entiende el producto elaborado con las semillas frescas, sanas, limpias, de las distintas variedades de *Phaseolus vulgaris*; *lunatus* L, envasadas con un medio líquido apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberá responder a las siguientes condiciones:

- a) Los porotos contenidos en un mismo envase, serán de la misma variedad botánica.
- b) Serán de sabor suave, ligeramente dulce; de color, textura, consistencia y tamaño razonablemente uniformes.
- c) No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
- d) No habrá unidades aplastadas, desechas ni con tendencia a deshacerse ni germinadas.
- e) No contendrá restos de vainas, pedúnculos, hojas provenientes de la misma planta ni de plantas extrañas; piel desprendida, cuerpos o sustancias extrañas; parásitos, insectos o sus partes.
- f) No deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas o sustancias alcalinas.
- g) El líquido de cobertura presentará un aspecto límpido, incoloro o ligeramente coloreado, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- h) El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico, l-ascórbico o sus mezclas y hasta 250 mg/kg de calcio (en forma de cloruro, lactato o gluconato).
- i) El contenido de porotos escurridos en el tarro IRAM N° 46 será de 220 g. Para otros envases se mantendrá la misma relación entre capacidad del envase y el peso de porotos escurridos.

Este producto se rotulará: Porotos ... llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad correspondiente formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

En el rótulo se consignará el peso total y el de porotos escurridos. En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: año de elaboración.

Artículo 935

Se entiende por Porotos secos remojados, la conserva elaborada con porotos secos, y que debe reunir las mismas condiciones de elaboración y características del producto anterior.

Este producto se rotulará: Conserva de porotos secos remojados.

Se hará constar el peso neto total y el peso neto de porotos que no será menor de 220 g en envase IRAM N° 46; para tarros de otros tamaños se mantendrá la misma relación de volumen a peso de producto escurrido.

Artículo 936

Se entiende por Garbanzos en conserva, la elaborada con las semillas del *Cicer arietinum* L y sus variedades, envasadas en un medio adecuado en un recipiente herméticamente cerrado esterilizado industrialmente.

Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de la misma variedad botánica, frescos, sanos y limpios, sin ningún cuerpo o sustancias extraños, libres de toda alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos. No tendrá olor y sabor extraños. Serán de consistencia firme pero no dura, de textura y tamaño razonablemente uniformes. No habrá semillas germinadas.

Este producto se rotulará: Conserva de garbanzos.

Se hará constar en el rótulo el peso neto incluido el líquido y el peso neto de garbanzos escurridos que no será menor de 220 g en el tarro IRAM N° 46, y para otros tarros se mantendrá la misma relación.

La conserva elaborada con garbanzos secos deberá presentar las mismas características, pero se rotulará: Conserva de garbanzos secos remojados".

Artículo 937 (Res 153, 15/02/1978).

Con la denominación de Zanahorias en conserva, se entiende el producto elaborado con las raíces sanas, limpias, peladas, enteras o fraccionadas del *Daucus carota* L, envasadas en un medio líquido adecuado, en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberá responder a las siguientes condiciones:

a) Dentro de un mismo envase y para un mismo tipo, las unidades deberán tener color, forma y tamaño razonablemente uniformes.

- b) El color será amarillo intenso con tendencia al anaranjado; no deberá presentar partes verdes o verdosas.
- c) Serán de consistencia firme pero no duras y el cilindro central no deberá tener consistencia leñosa.
- d) No se presentarán unidades deshechas, aplastadas ni con tendencia a deshacerse.
- e) No habrá unidades alteradas por agentes físicos, químicos o biológicos ni cuerpos o sustancias extrañas, parásitos, insectos o sus restos.
- f) El olor y sabor serán los propios de la zanahoria cocida, sin olores ni sabores extraños.
- g) El líquido de cobertura será claro, límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- h) El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio, edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico, L-ascórbico o sus mezclas.

Se admitirán tres Tipos:

1. Enteras: que corresponde a las zanahorias que mantienen su conformación natural.
2. En rebanadas: que corresponde a las zanahorias cortadas perpendicularmente al eje longitudinal, con espesor Máx: de 9 mm y razonablemente uniforme.
3. En cubos: que corresponde a las zanahorias cortadas en forma razonablemente cúbica de 11 a 14 mm de lado.

i) El contenido de zanahorias escurridas en el tarro IRAM N° 100 será de 460 g. En el tarro IRAM N° 46 el peso de zanahorias escurridas será de 230 g. Para otros envases se mantendrá la misma relación entre capacidad del envase y peso de producto escurrido.

Este producto se rotulará con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: Zanahorias ..., llenando el espacio en blanco con el Tipo al que corresponde. Se consignará en el rótulo el peso total y el de zanahorias escurridas. En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: año de elaboración.

Artículo 938 (Res. Conj. SPRyRS 35/2007 y SAGPyA 63/2007, 14/03/2007).

Se entiende por Pimientos en conserva, el producto elaborado con los frutos maduros, mondados, carentes de tallo, corazón, cápsula de las semillas y

semillas, enteros o en trozos, de las variedades del *Capsicum annum grosum*; envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

1. El medio de cobertura podrá contener cloruro de sodio y/o edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas) y deberá ser adicionado de ácido cítrico, tártrico o sus mezclas, en cantidad suficiente para que el producto terminado tenga un pH inferior a 4,5 a 20°C.
2. Los pimientos deberán ser de color rojo, rojo anaranjado o amarillento, lisos, de tamaño mediano, de forma acorazonada, de estructura consistente y sin tendencia a deshacerse, de la misma variedad botánica en un mismo envase, con olor y sabor característicos de la fruta madura.
3. Estarán libres de cualquier cuerpo o sustancia extraña al producto.
4. No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
5. El líquido de cobertura presentará una coloración rojiza y sólo se admitirá una ligera turbiedad producida por los desprendimientos naturales que ocurren durante el procesado.

Los pimientos se clasificarán en dos Tipos:

- a) Enteros: comprende a los pimientos carentes de pedúnculo, cáliz, placenta y semillas; encontrándose intacto el resto del fruto, salvo las roturas admitidas para el Grado de Selección Común y cuando pueda haberse eliminado el ápice, sin deteriorar visiblemente la forma natural de la unidad retocada.
- b) En trozos: comprende a los pimientos fraccionados en trozos con una superficie no menor de 12 cm². Para este Tipo sólo se admite el Grado de Selección Común.

Cumplimentarán las exigencias de carácter general, pudiendo presentar algunas manchas y desgarramientos por retoques.

Presentarán un color rojo razonablemente uniforme, que puede variar al anaranjado o al amarillento.

Por el Grado de selección, los pimientos se clasificarán en:

- a) Enteros elegidos: comprende a los pimientos que en un mismo envase respondan a las siguientes características: color rojo brillante de la variedad; de tamaño uniforme; sin piezas rotas ni piel adherida ni suelta; de estructura consistente y sin tendencia a deshacerse.

Las roturas o desgarraduras no tendrán una longitud mayor de 40% de la longitud del fruto, medida desde la base del pedúnculo hasta el ápice.

No se admitirán piezas retocadas ni manchadas.

b) Enteros comunes: comprende a los pimientos de color rojo brillante propio de la variedad, pudiendo contener en el mismo envase hasta un 30% en peso de piezas de color rojo-anaranjado o amarillento; de tamaño razonablemente uniforme; podrán contener piel adherida en no más de 2 cm² de la superficie total de la suma de la superficie de cada una de las piezas; serán de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse.

No presentarán desgarraduras y las grietas no tendrán una longitud mayor del 60% de la longitud del fruto, medida desde la base del pedúnculo al ápice.

Podrán contener hasta un 30% de piezas manchadas por el sol, siempre que las manchas no ocupen una superficie mayor del 20% de la superficie de cada pieza.

Se admitirá hasta una mitad de pimiento en el tarro IRAM N° 22, hasta cuatro mitades en el tarro IRAM N° 46 y hasta ocho mitades en el tarro IRAM N° 100.

Peso total y peso escurrido mínimo para pimientos enteros:

Tarro IRAM N°	Peso total	Peso escurrido
100	750g	500g
46	360g	225g
22	160g	112g

Peso total y peso escurrido para pimientos en trozos:

Para envases mayores o menores, el peso del producto escurrido será el 58% del peso de agua destilada a 20 °C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado, y para los pimientos en trozos el peso escurrido será del 65% de dicho peso.

Rotulación: Estos productos se rotularán en el cuerpo del envase: Pimientos o Pimientos morrones (enteros o en trozos), formando una sola frase o dos, una por debajo de la otra, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se trate de la variedad Calahorra, podrán rotularse: Pimientos morrones Calahorra.

En todos los casos, por debajo de la denominación y con caracteres no mayores a los de ésta, la indicación del Grado de Selección (elegidos o comunes, según corresponda).

Se consignará con caracteres bien visibles el peso total y el peso de pimientos escurridos.

Artículo 939

Se entiende por Puré de pimientos, la conserva elaborada cocinando el fruto de diversas variedades de *Capsicum annum*, maduros, sanos, limpios, de color rojo natural, previo pelado, pasado por una criba no mayor de 1 mm, envasado en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Este producto debe estar libre de piel, semillas, cálices y otras partes del fruto que no sea endocarpio. El color, olor y sabor deben ser los característicos del fruto maduro.

No deberá contener ningún cuerpo ni substancia extraños.

No podrá contener más de 1% de sal y del 1% de azúcares agregados.

Queda permitido el agregado de ácido cítrico y/o tártrico de manera tal que el producto terminado presente un pH inferior a 4,5.

Los sólidos solubles, excluidos de sal y azúcar agregados, no serán inferiores al 6%.

Este producto se rotulará: Puré de pimientos, haciendo constar en el rótulo el peso neto total.

Artículo 940 (Dec 51, 10/07/1974).

Con la denominación de Alcauciles o Alcachofas en conserva, se entiende el producto elaborado con la inflorescencia del *Cynara scolymus* L, enteros, en cuartos, corazones (centros), o en fondos (receptáculos florales) envasados en un recipiente bromatológicamente apto, con un medio de cobertura apropiado, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Este producto deberá responder a las siguientes condiciones:

a) Las unidades contenidas en un mismo envase serán de color claro; tamaño razonablemente uniforme; consistencia blanda, pero sin tendencia a deshacerse.

b) No se presentarán inflorescencias abiertas ni con brácteas duras inmastigables, o con polos duros en los centros.

c) El color y sabor serán los propios, sin olores ni sabores extraños.

d) No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.

e) No contendrá ningún cuerpo ni substancia extraña.

f) El líquido de cobertura será límpido, admitiéndose una leve turbiedad que pueda producirse por los desprendimientos naturales que ocurren durante el procesado.

Podrá contener en cantidad tecnológica adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos: cítrico tartárico, láctico, málico, l-ascórbico o sus mezclas".

Artículo 941 (Res 153, 15/02/1978).

Con la denominación de Chauchas en conserva, se entiende el producto elaborado con las vainas o frutos enteros o fraccionados de las variedades cilíndricas del *Phaseolus vulgaris* L, envasadas con un medio líquido adecuado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y esterilizado en forma industrial.

Deberá responder a las siguientes condiciones:

- a) Las unidades contenidas en un mismo envase serán del mismo color y de diámetro razonablemente uniformes, respondiendo al Grado de Selección.
- b) Tendrán una consistencia firme, tiernas, carnosas, despuntadas y sin hebras (con las tolerancias que se admiten en cada caso).
- c) No habrá unidades deshechas, aplastadas ni con tendencia a deshacerse.
- d) El olor y sabor serán los propios de la chaucha cocida, sin olores ni sabores extraños.
- e) No presentarán signos de alteración producidos por agentes físicos, químicos o biológicos, y estarán libres de hojas o partes de la misma planta o plantas extrañas, así como de cualquier cuerpo o sustancia ajena al producto, parásitos, insectos o sus partes.
- f) El líquido de cobertura será de color verdoso o amarillento, límpido y se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- g) El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico, l-ascórbico o sus mezclas.

Las chauchas en conserva deberán presentarse y responder a uno de los siguientes Tipos:

1. Enteras: que corresponde a las despuntadas, sin hebras, que no les falte ningún trozo.

Dentro de este Tipo se admitirán los tres grados de selección.

2. Cortadas: que corresponde a las despuntadas, sin hebras; fraccionadas en sentido transversal, perpendicular al eje longitudinal, en unidades

razonablemente uniformes y no deben tener menos de 12 mm de largo cada unidad.

Dentro de este Tipo se admitirán tres grados de selección.

3. Rebanadas: que corresponde a las despuntadas, sin hebras, seccionadas en sentido longitudinal paralelo al eje, en unidades que en un mismo envase deberán ser razonablemente uniformes.

Este Tipo no admite grados de selección.

Las chauchas enteras y las cortadas deberán responder a uno de los siguientes Grados de Selección:

1. Extrafinas: Las chauchas contenidas en un mismo envase serán de color uniforme, tiernas, con semillas muy poco perceptibles.

El diámetro de las unidades en el punto medio de su eje longitudinal no será mayor de 8,5 mm.

No se admitirá la presencia de unidades sin despuntar.

2. Finas: Comprende a las chauchas que en un mismo envase tengan color uniforme, de consistencia tierna, con semillas formadas pero sin llegar a su desarrollo total.

En el punto medio del eje longitudinal tendrán un diámetro comprendido entre 8,5 y 10,5 mm.

En un mismo envase se admitirá hasta el 5,0% en número de unidades con hilos o hebras y hasta el 10,0% en número de unidades con extremos sin despuntar.

3. Medianas: Comprende a las chauchas que en un mismo envase tengan color y terneza razonablemente uniformes.

Podrán contener semillas formadas pero no duras.

El diámetro de las unidades en el punto medio del eje longitudinal, podrá ser superior a 10,5 mm.

Se admitirá en un mismo envase hasta el 15,0% en número de unidades con extremos sin despuntar y hasta el 10,0% en número de unidades con hilos o hebras.

En el tarro IRAM N° 100 el peso de chauchas escurridas será de 460 g.

En el tarro IRAM N° 46 el peso de chauchas escurridas será de 220 g.

Para otros envases se mantendrá la misma relación entre capacidad del envase y peso del producto escurrido.

Este producto se rotulará: Chauchas ..., llenando el espacio en blanco con el nombre del Tipo al cual corresponden, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Inmediatamente por debajo y con caracteres semejantes se consignará el Grado de Selección. En el rótulo se hará constar el peso total y el de chauchas escurridas. En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: año de elaboración.

Artículo 941bis (Dec 51, 10/07/1974).

Con la denominación de Remolacha en conserva, se entiende el producto elaborado con la raíz de la remolacha (*Beta vulgaris* L) sana, limpia, pelada, entera o fraccionada, envasada en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Este producto deberá responder a las siguientes condiciones:

- a) Dentro de un mismo envase y Tipo, las piezas serán de forma, tamaño y color razonablemente uniformes.
- b) El color será rojo intenso; con el sabor y aroma propios de la remolacha cocida, sin olores ni sabores extraños.
- c) No se presentarán piezas aplastadas ni deshechas.
- d) Serán de consistencia firme; textura blanda pero sin tendencia a deshacerse.
- e) No contendrá piezas alteradas por agentes físicos, químicos o biológicos.
- f) El líquido de cobertura será de color rojo; límpido; admitiéndose una leve turbiedad que pueda producirse por los desprendimientos naturales durante el procesado. Podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos: cítrico, tartárico, láctico, málico, l-ascórbico o sus mezclas.

De acuerdo a su forma de presentación se admitirán los siguientes Tipos:

- a) Enteras: que corresponde a las remolachas que mantienen su conformación natural.
- b) En rebanadas: que corresponde a las fraccionadas en forma perpendicular al eje central, con un espesor razonablemente uniforme y en las que se han eliminado los primeros cortes, para que los restantes sean de diámetro más o menos uniforme.

c) En cuartos: que corresponde a las remolachas fraccionadas en cuatro partes razonablemente simétricas, por cortes que pasan por el eje longitudinal.

d) En cubos: que comprende a las fraccionadas en forma razonablemente cúbica, de 9 a 14 mm de lado.

Para los Tipos: entera, rebanadas o cuartos, el peso de remolachas escurridas en el tarro IRAM N° 100 será de 450 g y en el tarro IRAM N° 46 será de 250 g. Para los Tipos en cubos: el peso de remolachas escurridas en el tarro IRAM N° 100 será de 450 g y en el tarro IRAM N° 46 será de 240 g.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

Remolacha, (enteras, rebanadas, en cuartos, en cubos, según corresponda), formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

En el rótulo se consignará el peso total y el producto escurrido.

Artículo 941ter (Dec 748, 18/03/1977).

Con la denominación de Jardinera de hortalizas y legumbres, se entiende la conserva elaborada con: arvejas verdes o secas remojadas, papas y zanahorias frescas, envasadas con un medio líquido apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Los componentes de esta conserva provendrán de materia prima sana, limpia, libres de defectos originados por agentes físicos, químicos o biológicos y estarán libres de parásitos.

b) Tendrán una consistencia firme, blanda, pero sin tendencia a deshacerse.

c) Las arvejas cumplimentarán las exigencias establecidas en los Artículo 927 o 928, según se trate de arvejas verdes o secas remojadas.

d) Las zanahorias estarán peladas; serán de color amarillo rojizo característico; libres de partes verdes, manchas u otros defectos.

e) Las papas estarán peladas, de color blanco o blanco amarillento, libres de manchas u otros defectos.

f) Las papas y zanahorias se presentarán cortadas en piezas que reproduzcan algún cuerpo de forma geométrica regular (cubo, tronco de pirámide, esfera, etc), y dentro de un mismo envase tendrán la misma forma y tamaño razonablemente uniforme.

g) Los distintos componentes de esta conserva se encontrarán en proporciones razonablemente iguales en peso (aproximadamente 33,3% para cada

componente, con una tolerancia de 10% en más o menos sobre muestras estadísticamente representativas).

h) La fase líquida podrá contener: cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), ácidos: cítrico, tartárico, láctico, málico, o sus mezclas; ácido L-ascórbico hasta 500 mg/kg (500 ppm) en función de antioxidantes y sin declaración en el rótulo.

i) La fase líquida tendrá un aspecto límpido y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.

j) El contenido en el tarro IRAM N° 46 será de 380 g y el peso del producto escurrido será de 240 g. Para envases mayores o menores el peso del producto escurrido será de 63,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Jardinera de hortalizas y legumbres, formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Inmediatamente por debajo de la denominación se consignarán los componentes.

En lugar y con caracteres bien visibles deberá figurar peso total, peso escurrido y año de elaboración (este último podrá figurar en la tapa o en la contratapa).

Artículo 942

Con la denominación genérica de Conserva de tomates, se entienden los productos elaborados con los frutos maduros, sanos y limpios, libres de pedicelo, semillas y cálices del *Lycopersicon esculentum* P. Miller, de variedades rojas o rojizas.

Estas conservas además de responder a las exigencias que en cada caso se indican, examinadas al microscopio por el método de Howard-Stephenson en la dilución que corresponda para que la muestra a examinar tenga una concentración de 8,37 a 9,37% de residuo sólido, no acusarán un número mayor de campos positivos con filamentos de mohos que el establecido en cada caso.

Se considerarán adulteradas las conservas de tomate que no se ajusten a uno o más de los siguientes requisitos:

- a) Que no respondan a su denominación.
- b) Que presenten residuos de fabricación.
- c) Que contengan más de 0,50% de cenizas insolubles.

d) Que contengan más de 6% de almidón, calculado sobre sustancia seca.

e) Cuando la relación del extracto seco total a materia orgánica sea mayor a 1,4 o inferior a 1,2%.

Artículo 943 (Res N° 197 del 06/0671995).

Se entiende por Tomates pelados al producto elaborado con los frutos frescos, sanos, limpios, maduros, de estructura consistente, lavados, pelados y sin pedúnculos, envasados con su propio jugo sin diluir ni concentrar, adicionados o no de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, glucosa o sus mezclas), con o sin el agregado de cloruro de sodio en no más de 1 por ciento, con o sin el agregado de sales de calcio permitidas como agente de firmeza, hasta una cantidad no mayor de 0,045 por ciento de calcio en el producto terminado.

Envasado en recipiente con cierre hermético y esterilizado industrialmente.

Los tomates de un mismo envase pertenecerán a la misma variedad y tendrán el color, olor y sabor propios de la misma.

No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estarán libres de todo cuerpo o sustancias extrañas.

Los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán estar comprendidos entre 4,20 y 6,50 por ciento libres de cloruro de sodio.

En ningún caso este producto podrá contener menos de 5 por ciento de extracto seco total, libre de cloruro de sodio y azúcar agregados. Su pH estará comprendido entre 3,5 y 4,5.

Los tomates se clasificarán de acuerdo a su forma, en "Peritas" o "Redondos".

Se considerarán "Peritas" los frutos que responden o se asemejan a las características de los siguientes cultivares: Roma, Redtop, San Marzano, Rossel, UC 82, Cal J, entre otros.

Se consideran como "Redondos" a los que respondan a las características de los cultivares: Platense, Manzanita, Marglobe, Sioux, entre otros.

Esta conserva estará comprendida en uno de los siguientes Tipos:

a) Enteros: con sus dos grados de selección: Elegido y Común.

b) En Trozos: con un solo grado de selección: Común. Comprende a los tomates que faltándoles más del 20 por ciento de su largo de origen, cada trozo tenga no menos de 3 cm de su medida menor.

En cualquiera de estos dos Tipos, el contenido de un mismo envase deberá tener no menos de 80 por ciento de tomates del Tipo al cual corresponde.

Los grados de selección de los tomates enteros deberán responder a las siguientes características:

I) Elegidos: corresponden a los que cumplan las siguientes condiciones: los tomates de un mismo envase serán enteros, de color uniforme y rojo del tomate maduro de la variedad; serán de tamaño razonablemente uniforme.

Se admitirá no más de 10 cm² de piel suelta o adherida por kg de contenido total. No se admitirán piezas retocadas.

II) Común: corresponde a los tomates que reuniendo las características generales de esta conserva, se ajusten además a las siguientes condiciones: los tomates dentro de un mismo envase serán de tamaño razonablemente uniforme, enteros y de color propio del tomate maduro de la variedad, admitiéndose hasta un 20 por ciento de unidades que se aparten del color natural.

Se admitirá piel suelta o adherida no más de 26 cm² de superficie por kg de contenido total.

En este grado de selección se admitirá hasta un 25 por ciento de unidades de tomates que les falte no más del 30 por ciento de cada uno, del largo original. Para ambos tipos y grados de selección la cantidad de campos positivos de mohos no será superior al 50 por ciento, determinados en el jugo o porción líquida por el Método de Howard-Stephenson. El contenido neto total será para el tarro IRAM N° 46 de 380 gramos y para otros envases no menor de 90 por ciento de la capacidad en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente sellado.

El contenido de tomates escurridos será para el tarro IRAM N° 46 de 217 gramos y para otros envases cualquiera sea el grado o tipo de selección, no será menor del 56 por ciento del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente sellado.

Este producto se rotulará: "Tomates Pelados" y con letras del mismo tipo, realce y visibilidad y formando una sola frase, se indicará la variedad, el Tipo (entero o en trozos) y el Grado de Selección, además se hará constar el peso neto total incluido el líquido y el peso neto de tomates escurridos.

Artículo 943bis (Res N° 197 del 06/06/1995).

Los "Tomates pelados" referidos en el artículo N° 943 podrán ser envasados con puré o salsa de tomate.

1) Con Puré de tomate: los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán ser mayores de 6,0 por ciento libre de cloruro de sodio y el extracto seco total, libre de cloruro de sodio y azúcares agregados, no será inferior a 6,9 por ciento.

2) Con Salsa de tomate: los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán ser mayores de 7,5 por ciento libre de cloruro de sodio y el extracto seco total, libre de cloruro de sodio y azúcares agregados, no será inferior a 8,5 por ciento.

El contenido de mohos en ambos casos no será superior a 50 por ciento de campos positivos, determinados sobre la porción líquida.

El ph en ambos casos estará comprendido entre 3,5 y 4,5.

Este producto se rotulará: "Tomates pelados" y con letras del mismo tipo, realce y visibilidad y formando una sola frase, se indicará la variedad, el tipo (Entero o en Trozos), el grado de selección y además deberá figurar la leyenda "con agregado de..." puré o salsa, según corresponda.

Se hará constar el peso neto total incluido el líquido y el peso neto de tomate escurrido, los cuales estarán en las mismas proporciones que las indicadas en el artículo 943. En cuanto a las otras características generales, deberá encuadrarse a este producto en el artículo N° 943.

Artículo 943tris (Res N° 197 del 06/06/1995).

Se entiende por "Conserva de tomates pelados y con proceso de cubeteado", al producto elaborado con los frutos frescos, sanos, limpios, maduros, de estructura consistente, lavados, pelados y sin pedúnculos, fraccionados en trozos no mayores de 2 cm, envasados en su propio jugo o el agregado de pulpa, puré o salsa de tomate, con o sin la adición de cloruro de sodio hasta no más de 1 por ciento; permitiéndose el agregado de sales de calcio como agente de firmeza hasta una cantidad no mayor de 0,080 por ciento de calcio iónico en el producto terminado.

No podrá contener más de 50 campos positivos de filamentos de mohos, cuyo recuento se realizará sobre la fracción escurrida por el Método de Howard-Stephenson.

Se admitirá piel suelta o adherida en no más de 26 cm²/kg de producto total. El producto deberá ser envasado en recipientes con cierre hermético y esterilizado industrialmente. Los tomates no presentarán alteraciones producidas por agentes químicos o biológicos y estarán libres de todo cuerpo o sustancias extrañas. Queda permitido el uso de ácidos: cítricos, tartárico, málico, láctico o sus mezclas en cantidad suficiente para que el producto terminado presente un pH no mayor de 4,5.

El contenido de tomate escurrido de cada envase no será menor del 56 por ciento del volumen total, el cual será obtenido escurriendo el producto por tamiz de malla de 1 mm (IRAM N° 18) en forma directa durante dos (2) minutos.

El contenido neto total no será inferior al 90 por ciento de la capacidad del envase.

Este producto se rotulará: "Tomate pelado cubeteado" y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el agregado realizado, debiendo constar el peso total y el peso neto escurrido del producto.

Artículo 944 (Res N° 197 del 06/06/1995).

Se entiende por "Tomates con piel en conserva" al producto elaborado con los frutos maduros, sanos, lavados, limpios, sin pedúnculos, de estructura consistente, envasados con su jugo sin diluir ni concentrar, con o sin la adición de sal, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), con o sin el agregado de sales de calcio permitidas como agentes de firmeza hasta una cantidad no mayor de 0,045 g de calcio por 100 g de producto terminado; en un recipiente herméticamente cerrado, esterilizado industrialmente.

Los tomates contenidos en un mismo envase serán de la misma variedad (peritas o redondos), presentarán el color, olor y sabor característicos: estarán exentos de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; estarán libres de cuerpos y sustancias extrañas.

No podrán contener más del 1% de cloruro de sodio agregado, ni más de 50 por ciento de filamentos de mohos determinados en el jugo o porción líquida por el Método Howard-Stephenson.

Los sólidos solubles de jugo contenido en el envase estarán comprendidos entre 4,2 y 6,5 por ciento libres de cloruro de sodio.

Su pH estará comprendido entre 3,5 y 4,5.

Se admite un sólo grado de selección: Elegido.

Esta conserva de tomates con piel se clasificará de acuerdo con la forma del fruto en:

a) Peritas: que comprende a todos los cultivares que respondan o se asemejen a las características del Roma, Redtop, San Marzano, Rossol, UC 82, Cal J, entre otros.

b) Redondos: que comprende a todos los cultivares que respondan o se asemejen a las características del Platense, Marglobe, Manzanita, Sioux, entre otros.

El contenido neto total será para el tarro IRAM N° 46 de 380 gramos y para otros envases no menor de 90 por ciento de la capacidad en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente sellado.

El contenido de tomates escurridos será para el tarro IRAM N° 46 de 217 gramos y para otros envases no será menor del 56 por ciento del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente sellado.

Este producto se rotulará: "Tomates con piel enteros" y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, la variedad y el Grado de Selección.

Además se hará constar el peso neto total y el peso de tomates escurridos.

Artículos 945 (Res N° 197 del 06/06/1995).

Se entiende por "Conserva de tomates con piel en trozos" a los que respondiendo a la definición y características utilizados para la conserva denominada "tomates con piel" (Artículo 944) se encuentran fraccionados en trozos donde el contenido de un mismo envase, no presente unidades con una medida inferior de 3 cm en su parte menor.

El contenido neto total será para el tarro IRAM N° 46 de 380 gramos y para otros envases no menor del 90 por ciento de la capacidad en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente sellado. El contenido de tomates escurridos será para el Tarro IRAM N° 46 de 217 gramos y para otros envases no será menor del 56 por ciento del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente sellado.

Este producto se rotulará: "Tomates con piel en trozos" y formando una sola frase y con leyendas del mismo tipo, realce y visibilidad, la variedad de tomates contenida (Peritas o Redondos).

Artículos 946 (Res. Conj. SPRyRS 66/2007 y SAGPyA 187/2007, 21/05/2007).

Se entiende por "Concentrados de tomate", los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados a través de una malla no mayor de 1 milímetro y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

Los concentrados de tomate podrán haber sido adicionados de:

- a) Cloruro de Sodio en cantidad máxima de hasta el 5,0 por ciento.
- b) Ácidos: cítrico, tartárico, láctico, málico o sus mezclas, en cantidad suficiente para lograr en el producto un pH (a 20° C) no mayor de 4,5.
- c) Acido L-ascórbico en su condición de antioxidante (quantum satis).

Los concentrados de tomate deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Estarán libres de fragmentos de piel, semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista. Estarán libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.

2. La dilución en agua destilada que responda a un extracto seco del 8,0 por ciento, libre de cloruro de sodio, presentará el color rojo normal del tomate maduro, con sabor propio y sin olores extraños.

3. La dilución en agua en forma de tener un extracto seco libre de cloruro de sodio de 8,37 a 9,37%, no presentará más que 60% de campos positivos de mohos (método de Howard-Stephenson).

4. Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesantes. El concentrado de tomates que tenga un extracto seco libre de cloruro de sodio superior al 36,0% y que no sea envasado herméticamente y esterilizado inmediatamente después de su elaboración, podrá ser adicionado de hasta 1000 mg/kg (1000 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio. Este producto deberá ser considerado exclusivamente de uso industrial. Los productos derivados de estos concentrados, destinados al consumo, contendrán el conservador en proporción correspondiente a la dilución operada.

De acuerdo al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio se reconocen los siguientes concentrados de tomate:

1. Puré de tomate: cuando contenga entre 8,37 y 11,99%.

2. Salsa de tomate: cuando contenga entre 12,0 y 15,99%.

3. Concentrado simple de tomate o Extracto simple de tomate: cuando contenga entre 16,0 y 28,0%

4. Concentrado doble de tomate o Extracto doble de tomate: cuando contenga entre 28,1 y 36,0%.

5. Concentrado triple de tomate o Extracto triple de tomate: cuando contenga más de 36,0%.

6. Concentrado desecado o deshidratado de tomate o Extracto desecado o deshidratado de tomate: cuando sea no menor a 80,0%.

En todos los casos se deberá consignar en el rótulo el extracto seco libre de cloruro de sodio.

La denominación de venta de estos productos será "Puré de tomates", "Salsa de tomates" o "Concentrado de tomates". En el caso de estos últimos, deberá consignarse "Concentrado... de tomates", llenando el espacio en blanco con el nombre que le corresponde de acuerdo al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio, escrito todo con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Artículo 947 (Res. Conj. SPRyRS 66/2007 y SAGPyA 187/2007, 21/05/2007).

Se entiende por 'Pulpa de tomate' el producto elaborado con el mesocarpio de tomates frescos, sanos, maduros, limpios, pasado a través de un tamiz de malla no menor de 1 milímetro y envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

La pulpa de tomate podrá haber sido adicionada de:

- a) Cloruro de Sodio en cantidad máxima de hasta el 5.0%.
- b) Ácidos cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas, en cantidad suficiente para lograr en el producto un pH (a 20° C) no mayor de 4,5.
- c) Acido L-ascórbico en su condición de antioxidante (quantum satis).

Deberá cumplir las siguientes condiciones:

1. Estará libre de fragmentos de piel, semillas, restos del fruto o de la planta de tomate observables a simple vista. Estará libre de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.
2. Tendrá color, sabor y aroma propio del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños.
3. El extracto seco libre de cloruro de sodio estará comprendido entre 5,0 y 8,36%.
4. No deberá contener más que 50% de campos positivos de mohos (método de Howard-Stephenson).

Se deberá consignar en el rótulo el extracto seco libre de cloruro de sodio. La denominación de venta de este producto será 'Pulpa de tomate', con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

Artículo 948 (Res N° 197 del 06/06/1995)

Se entiende por "Tomate triturado" la conserva elaborada por trituración mecánica de tomates (*Lycopersicum Bouletum* y sus variedades), sanos, limpios, enteros, libres de pedúnculos y hojas, maduros y de estructura consistente, con o sin la adición de sal (cloruro de sodio), hasta no más de 5 por ciento, con o sin concentración de paila abierta o al vacío.

1.

- a) Deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos, herméticamente cerrados, esterilizados industrialmente.
- b) No debe contener ningún resto de fabricación de otras conservas.

c) La proporción de piel, fibras y semillas en conjunto no será superior al 10% en peso, después de un triple lavado y escurrido por tamiz de 1 mm (IRAM N° 18).

d) **(Res MSyAS N° 253 del 24/04/1997)** El líquido drenado del escurrido de la piel, fibras y semillas deberá contener no menos de 5 por ciento de extracto seco libre de cloruro de sodio constituido por sólidos del tomate.

Se considerará cumplida la exigencia si la lectura refractométrica del líquido (según la Escala Internacional para Sacarosa) acusa un valor que no sea inferior a 4,2%

Su pH será inferior a 4,5.

e) El examen microscópico según la técnica de Howard-Stephenson sobre el líquido tal como se extrae del envase, o bien diluido (cuando resulte necesario) a la concentración de 8,37 a 9,37 gramos por ciento de residuo sólido no deberá acusar una proporción mayor de 50 por ciento de campos positivos de filamentos de mohos (Método de Howard-Stephenson).

f) Deberá estar libre de cualquier sustancia extraña al producto y no contendrá residuos de plaguicidas en cantidad superior a las máximas admitidas (Ley N° 18073 y Dec 2678/69).

g) No contendrá ninguna sustancia conservadora ni colorantes agregados.

2. Las autoridades sanitarias correspondientes deberán tomar muestras durante el proceso de elaboración, así como del producto terminado a fin de asegurar el estricto cumplimiento del presente artículo.

3. El tomate triturado que no responda a las exigencias establecidas será considerado como "Inapto para el consumo", decomisado en el acto y sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder al producto.

4. Este producto se rotulará: "Tomate triturado".

Artículo 949

Con el nombre de Aceitunas, se define el fruto de las distintas variedades botánicas del olivo (*Olea europea* L).

Artículo 950 (Res. Conj. SPyRS 13/2004 y SAGPyA 71/2004, 09/01/2004)

Se entiende por Aceitunas verdes en salmuera, el producto obtenido por fermentación láctica de los frutos de las distintas variedades del olivo (*Olea europea* L), envasadas en un recipiente bromatológicamente apto; con una solución de cloruro de sodio; con o sin la adición de ácidos; acético, cítrico, tartárico, málico, láctico o ascórbico; con o sin la adición de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o sorbato de calcio hasta no más de 600 mg

por mil (600 ppm) a la salmuera de cobertura, esterilizado o no y que se ajuste a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales:

a) Las aceitunas de cada envase deberán pertenecer a una misma variedad; estarán libres de sustancias extrañas como hojas, pedúnculos, etc.; limpias, no presentarán alteraciones producidas por mohos, microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químico; graduadas de acuerdo al tamaño, las que serán del mismo grupo en un mismo envase.

b) Las aceitunas serán de consistencia normal, sin ser demasiado duras ni con tendencia a deshacerse fácilmente; de color verde amarillento, el olor y sabor serán los característicos del producto que ha sufrido una fermentación láctica, sin sabores ni olores extraños. Se permite el uso del ácido clorhídrico de grado alimenticio como coadyuvante de tecnología de elaboración y/o fabricación de aceitunas.

c) La salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4 y 8%, en el caso de las que se expendan en envases herméticos y esterilizados y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico.

En las que se expendan a granel, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 6 y 10% y su acidez variable entre 0,5 a 1,0% expresada en ácido láctico.

En todos los casos podrán presentar un pH que podrá oscilar entre 3,5 a 4,5.

El color de la salmuera será ligeramente amarillento o amarillo pardusco, transparente o levemente turbio por los desprendimientos naturales.

d) Se consideran defectos: las aceitunas ampolladas o anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas, con cochinilla.

De acuerdo a los defectos visibles a simple vista se clasificarán en:

Calidad	% de defectos
Extra	hasta 8
I	hasta 12
II	hasta 30
III	hasta 40

e) Queda prohibido el expendio de aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a la señalada para la Calidad III, así como también las denominadas Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico) y las que contengan residuos de plaguicidas en cantidad superior a las máximas toleradas.

f) De acuerdo al tamaño determinado por el número de unidades que componen 1 kg, se clasificarán en los siguientes Grupos:

Grupo	Unidades por Kg
A	de 80 a 120
B	de 121 a 160
C	de 161 a 200
D	de 201 a 240
E	de 241 a 280
F	más de 280

En las aceitunas de calidad Extra, el tamaño de las mismas debe estar comprendido en uno de los tres primeros grupos (A, B o C).

g) El peso neto de aceitunas escurridas será:

No menor de	Para envases de
125 g	200 ml
250 g	400 ml
500 g	800 ml
1000 g	1600 ml

En envases mayores, el peso neto de aceitunas escurridas será no menor de 62,5% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.

h) Este producto se rotulará: Aceitunas verdes en salmuera.

Además de toda otra indicación reglamentaria, se hará constar en el rótulo: variedad botánica, calidad, cantidad, zona de producción, peso neto de aceitunas escurridas y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

Artículo 951 (Res. Conj. SPyRS 13/2004 y SAGPyA 71/2004, 09/01/2004).

Se entiende por Aceitunas negras en salmuera, el producto elaborado con los frutos semimaduros o maduros de las variedades de olivo (*Olea europea* L), que han alcanzado un color violáceo intenso o negro uniforme, experimentado un proceso de fermentación láctica, oxidadas solamente por contacto con el aire, sin colorantes, envasadas con salmuera en un recipiente bromatológicamente apto.

a) Los frutos utilizados deberán ser sanos, limpios y estarán libres de sustancias extrañas; no deberán estar alteradas por mohos, microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químico. No contendrán residuos de plaguicidas en cantidad superior a las tolerancias máximas admitidas.

b) Durante la elaboración del producto podrán utilizarse los siguientes ácidos: láctico, cítrico, tártrico, málico, acético. Se permite el uso del ácido clorhídrico de grado alimenticio como coadyuvante de tecnología de elaboración y/o fabricación de aceitunas.

c) El color del producto será morado o violáceo oscuro hasta negro, pero en cada caso razonablemente uniforme; la consistencia será medianamente firme;

el olor y sabor de los frutos y salmuera serán los característicos de este Tipo, sin olores ni sabores anormales que revelen alteraciones gaseosas o del Tipo denominado Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico).

Las aceitunas serán graduadas de acuerdo al tamaño y las de un mismo envase pertenecerán a un mismo grupo.

d) La salmuera puede tener una coloración oscura sin llegar a negra. En las que se presenten en envases herméticamente cerrados y esterilizados la concentración en cloruro de sodio estará comprendida entre 3 y 7%, con una acidez mínima de 0,2g% expresada en ácido láctico y un pH no mayor de 4,5.

Cuando el producto se presente en envases no herméticos (cascos, frascos, latas) la salmuera tendrá entre 7 y 10% de cloruro de sodio; una acidez mínima de 0,5g% expresada en ácido láctico y un pH no mayor de 4,5.

e) De acuerdo a los defectos visibles a simples vista (aceitunas empolladas, golpeadas, machucadas, rayadas, con anillos, cochinillas, pedúnculos o trozos del mismo y/o alteraciones gaseosas), se clasificarán en cuatro grados de selección de acuerdo a las siguientes características:

Calidad	% de defectos
Extra	hasta 8
I	hasta 12
II	hasta 30
III	hasta 40

f) El tamaño se determinará en base al número de unidades que componen 1000 g de aceitunas escurridas y en los siguientes grupos:

Grupo	Unidades por Kg
A	de 80 a 120
B	de 121 a 160
C	de 161 a 200
D	de 201 a 240
E	de 241 a 280
F	más de 280

g) Para la Calidad Extra, las aceitunas pertenecerán a uno de los tres primeros grupos (A, B, C).

Queda prohibida la venta de aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a los de la Calidad III, así como también las denominadas zapateras.

h) El peso neto de aceitunas escurridas será no menor del 62,5 por ciento de la capacidad nominal del envase.

i) Este producto se rotulará: Aceitunas negras en salmuera, y además de toda otra indicación reglamentaria se hará constar la calidad y el tamaño, el peso neto de aceitunas escurridas y el año de cosecha.

Artículo 952

Se entiende por Aceitunas negras Tipo Californiano, al producto elaborado con el fruto de las distintas variedades del olivo (*Olea europea* L) semimaduros, de color pardo o negro, de buen sabor, que han sufrido un proceso de fermentación láctica, tratadas con hidróxido de sodio, aireadas, lavadas convenientemente para eliminar la alcalinidad, envasadas con una solución de cloruro de sodio en un recipiente bromatológicamente apto; sometidos a esterilización industrial bajo control oficial.

a) Los frutos utilizados deberán ser sanos, limpios y estarán libres de sustancias extrañas; no deberán estar alteradas por mohos, microorganismos o cualquier otro agente físico o químico.

b) Durante la elaboración de este producto, al igual que en la de otras aceitunas cuya elaboración se inicia con una fermentación láctica, queda permitido el empleo de los ácidos: acético, láctico, cítrico tartárico o málico.

c) El color de las aceitunas de un mismo envase será pardo oscuro o negro, razonablemente uniforme; de consistencia medianamente firme; de olor y sabor característicos a este Tipo, sin olores ni sabores anormales que revelen alteraciones gaseosas; pertenecer a la misma variedad y graduadas en tamaño, las que serán del mismo grupo en un mismo envase.

d) La solución que recubre este tipo de producto tendrá una concentración de cloruro de sodio que estará comprendida entre 3 y 7% y tendrá un pH Máx.: de 7,0.

e) Se clasificarán de acuerdo al porcentaje de defectos, en las siguientes calidades:

Defectuosas	CALIDADES				
	Unidad	Extra	I	II	III
Totales incluyendo las alteraciones gaseosas	%	15	20	30	40
Con alteraciones gaseosas, Máx.	%	5	9	12	15

Se consideran defectos a los que por el examen a simple vista, cuando tomando 100 unidades, se presenten los siguientes: ampollas, anillos, rayas, machucones, golpes, cochinillas, pedúnculos o trozos del mismo, y/o alteraciones gaseosas.

f) Según su tamaño, pertenecerán a uno de los siguientes grupos, por el número de unidades comprendidas en 1000 g de aceitunas escurridas:

Grupo	Unidades por Kg
A	de 80 a 120
B	de 121 a 160
C	de 161 a 200

D	de 201 a 240
E	de 241 a 320
F	de 321 a 420

g) Para la Calidad Extra, las aceitunas pertenecerán a uno de los tres Grupos (A, B, C).

Queda prohibido el expendio de las aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a la señalada para la Calidad III, así como las denominadas Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico).

h) El contenido en peso de aceitunas escurridas será no menor del 62,5% de la capacidad nominal del envase.

i) Este producto se rotulará: Aceitunas negras Tipo Californiano, y en el rótulo además de las exigencias reglamentarias deberá hacerse constar la calidad y el tamaño, el lote al cual correspondan, el peso neto de aceitunas escurridas y el año de cosecha.

Artículo 953

Se entiende por Aceitunas forradas o Aceitunas rellenas, las aceitunas que después de elaboradas se descarozan a máquina y rellenan con alcaparras, carne de anchoas o sardinas, pimientos morrones, trufas, pepinos, cebollitas, etc, las que podrán conservarse en aceite, salmuera o aderezo.

a) La pulpa de las aceitunas, así como el relleno presentarán un valor de pH no superior a 4,5.

b) Este producto se rotulará: Aceitunas rellenas, y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad "Con ...", indicando la substancia de relleno.

Además de toda otra indicación reglamentaria, se hará constar el peso neto de aceitunas escurridas y el peso neto total incluido el medio de cobertura.

Artículo 954

Se entiende por Aceitunas negras Tipo griego, el producto elaborado con variedades del fruto del olivo (*Olea europea* L) que han alcanzado su máxima madurez y sufrido una deshidratación parcial y pérdida del sabor amargo por efecto del tratamiento con sal o salmuera concentrada.

a) Las aceitunas presentarán un color negro uniforme, arrugadas, con pulpa de textura pastosa.

No deberán presentar mohos.

Con olor y sabor característicos, pudiendo aromatizarse con diversas especias.

b) El contenido de un mismo envase serán aceitunas de la misma variedad botánica, y el contenido de cloruro de sodio en la pulpa no será mayor de 7%.

c) Se expenderán en envases herméticos o no; recubiertas o sumergidas en aceite alimenticio, o simplemente comprimidas.

Cuando el envase no sea hermético, se presentarán en una salmuera concentrada o en sal.

d) Este producto no admite calificación por tamaño ni calidad y en lo referente a residuos de pesticidas, cumplirá las exigencias de las aceitunas verdes en salmuera.

e) Este producto se rotulará: Aceitunas negras Tipo griego, y por lo demás, deberá ajustarse a las exigencias (peso neto) establecidas para las aceitunas verdes en salmuera.

Artículo 955 (Res. Conj. SPRyRS 7/06 y SAGPyA 220/06, 10/05/2006)

Se entiende por Duraznos en conserva, los frutos del *Prunus persica* L, blancos o amarillos y dentro de éstos, pavías o priscos, cortados en mitades simétricas, en tajadas o en trozos, maduros, sanos, limpios y sin piel, envasados con agua o con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

Se presentarán de color blanco o amarillo uniforme según la variedad y no podrán mezclarse distintas variedades en un mismo envase.

Dentro de cada Tipo las piezas serán razonablemente uniformes en cuanto a tamaño y color; el líquido azucarado de cobertura será claro, ligeramente amarillento rosado de acuerdo con el color normal de la fruta y solo presentará una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales.

Las piezas en cada Tipo estarán íntegras; con olor y sabor propios y sólo se admitirán sabores u olores de aquellas sustancias cuyo agregado al líquido esté expresamente permitido y aclarado en el rótulo.

No deberá presentar alteraciones producidas por ningún agente físico, químico o biológico y estarán libres de cualquier sustancia extraña.

En caso de tratarse de duraznos priscos deberá indicarse en el rótulo.

Según su forma de presentación se admiten los siguientes Tipos:

a) En mitades: comprende los duraznos cortados en mitades simétricas obtenidas al partir el fruto, con un corte que va del pedúnculo hasta el ápice.

Dentro de este Tipo se admiten tres Grados de Selección.

b) En tajadas: comprende a la fruta fraccionada en tajadas razonablemente uniformes a partir de las mitades, el ángulo formado por las dos caras planas de cada tajada no será menor de 30°.

Dentro de este Tipo se admiten tres Grados de Selección.

c) En trozos: comprende a los duraznos cortados en trozos de tamaño razonablemente uniforme, debiendo ser sus tres dimensiones razonablemente iguales de tal forma que se asemejen a una figura geométrica regular y la menor dimensión no ser inferior a 8 mm, admitiéndose en cada envase hasta el 10% en peso de fruta con una dimensión inferior a 8 mm.

En este Tipo solo se admite un Grado de Selección: Común.

Se admiten tres Grados de Selección:

a) Extra seleccionado: la fruta correspondiente a este grado estará bien madura y las piezas de un mismo envase tendrán color y tamaño uniforme, de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse.

No se admitirán unidades aplastadas, rotas, manchadas o que presenten cualquier otro defecto, debiendo estar perfectamente libres de carozo o sus restos.

No deberán presentar signos de retoques visibles en la superficie.

La fruta deberá estar fraccionada en mitades o tajadas.

El tarro IRAM N° 100 deberá contener hasta 12 mitades o 72 tajadas.

b) Elegido: los duraznos correspondientes a este tipo estarán maduros, y los contenidos en un mismo envase serán de color y tamaño uniforme; de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse; estarán libres de manchas, aplastamientos, roturas u otros defectos y no presentarán restos de carozos ni marcas visibles de retoque en la superficie.

La fruta podrá estar dividida en mitades o tajadas.

El tarro IRAM N° 100 deberá contener hasta 15 mitades o 90 tajadas.

c) Común: los duraznos comprendidos en este grado de selección no serán duros ni demasiado blandos, y los contenidos en un mismo recipiente serán de color y tamaño razonablemente uniforme.

Se tolera por envase hasta el 20% de unidades con manchas de sol, de golpes, o de oxidación por el proceso de elaboración, siempre que las mismas no cubran más del 20% de la superficie de cada unidad manchada y siempre que no exista descomposición de tejidos ni tonalidad que desmerezca el aspecto de la fruta.

La fruta podrá ser retocada siempre que el retoque responda a su definición.

La fruta podrá estar dividida en mitades, tajadas o trozos.

El tarro IRAM N° 100 deberá contener hasta 21 mitades o 126 tajadas.

El líquido de cobertura podrá ser:

a) Agua: en cuyo caso la concentración final del líquido estabilizado no será mayor de 10° Brix, para cualquier Tipo y Grado de Selección.

b) Solución de edulcorantes nutritivos: en cuyo caso después de estabilizada, se clasificará de acuerdo con la concentración final, para cualquiera de los Tipos e independientemente de los Grados de Selección como sigue:

	Grados Brix
Jarabe muy diluido	Más de 10° hasta 14° Brix
Jarabe diluido	Más de 14° hasta 18° Brix
Jarabe concentrado	Más de 18° hasta 22° Brix
Jarabe muy concentrado	Más de 22° hasta 35° Brix

Peso neto total: el peso neto total, para cualquiera de los Tipos y Grados de Selección en el tarro IRAM N° 100, será el siguiente:

Jarabe muy concentrado	Min: 850g
Jarabe concentrado y diluido	Min: 820g
Jarabe muy diluido y agua	Min: 800g

Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100, deberá mantenerse la misma relación entre contenido neto y capacidad del envase, para cada tipo de líquido de cobertura.

Peso neto escurrido: el peso escurrido mínimo para cualquiera de los Tipos y Grados de Selección en el tarro IRAM N° 100 será de 485 g.

Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100, deberá mantenerse la misma relación entre peso escurrido y peso neto total para cada tipo de líquido de cobertura. Como asimismo deberá mantenerse la relación de unidades en cada envase a peso neto escurrido para cada Tipo y Grado de Selección.

Este producto se rotulará: Duraznos, indicando el Tipo y Grado de Selección formando una sola frase, con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Se hará constar debajo de la leyenda anterior, la denominación del líquido de cobertura que corresponda, con caracteres de tamaño no inferior al 75% de los empleados en la frase inicial.

Asimismo se hará constar en el rótulo el peso neto total y el peso escurrido.

Artículo 956 (Res. 31, 12/05/1986)

Se entiende por Duraznos enteros con carozo en conserva, los frutos del *Prunus persica* L, blancos o amarillos y dentro de éstos, pavías o priscos, con carozo, mondados (pelados), envasados con agua o con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y luego esterilizado industrialmente, ajustándose a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales y a las del presente Código.

Los duraznos enteros con carozo contenidos en un mismo envase, serán del mismo color (amarillo o blanco).

El olor y sabor será el característico y propio de este producto.

Las frutas no presentarán alteraciones producidas por ataques de microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químico.

Las unidades estarán enteras, no debiendo faltarles ningún trozo, excepto en aquellos casos en que han sido retocadas.

En caso de tratarse de duraznos priscos deberá indicarse en el rótulo.

Estarán libres de cualquier sustancia extraña (hojas, insectos, tierra, etc).

El líquido de cobertura será claro, de color amarillento o amarillento rosado, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de la fruta.

El líquido de cobertura podrá ser:

a) Agua: en cuyo caso la concentración final del líquido estabilizado no será mayor de 10° Brix.

b) Solución de edulcorantes nutritivos: en cuyo caso después de estabilizada, se clasificará de acuerdo con la concentración final como sigue:

	Grados Brix
Jarabe muy diluido	Más de 10° hasta 14° Brix
Jarabe diluido	Más de 14° hasta 18° Brix
Jarabe concentrado	Más de 18° hasta 22° Brix
Jarabe muy concentrado	Más de 22° hasta 35° Brix

Para este Tipo de duraznos solo se admite el Grado de Selección Común.

Para el tarro IRAM N° 100, el número de unidades de fruta no será superior a 12.

El peso neto total para el tarro IRAM N° 100 será el siguiente:

Jarabe muy concentrado	Min: 850g
Jarabe concentrado y diluido	Min: 820g

Jarabe muy diluido y agua	Min: 800g
---------------------------	-----------

Cuando se utilicen otros tipos de envases deberá mantenerse la misma relación entre contenido neto total y capacidad del envase, para cada tipo de líquido de cobertura.

El peso neto escurrido para el tarro IRAM N° 100 será el siguiente:

Jarabe concentrado y muy concentrado	Min: 485g
Jarabe diluido, muy diluido y agua	Min: 500g

Cuando se utilicen otros tipos de envases, deberá mantenerse la misma relación entre peso neto escurrido y peso neto total, para cada tipo de líquido de cobertura. Como asimismo deberá mantenerse la relación de unidades en cada envase a peso neto escurrido.

Este producto se rotulará: Duraznos enteros comunes con carozo, formando una sola frase, con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Se hará constar debajo de la leyenda anterior, la denominación del líquido de cobertura que corresponda, con caracteres de tamaño no inferior al 75% de los empleados en la frase inicial.

Asimismo se hará constar en el rótulo, el peso neto total y el peso neto escurrido.

Artículo 957 (Res. 197, 06/06/1995)

Se entiende por "Peras en conserva" a los frutos del *Pyrus communis* o *Pyrus sinensis*, maduros, de pulpa blanca o ligeramente amarillada, pelados, sin corazón, ni semillas, ni haces vasculares centrales, ni pedúnculos, ni cáliz, en mitades, tajadas o trozos de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse, envasadas con agua o con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), envasados herméticamente en un recipiente y sometidos a esterilización industrial.

Las frutas contenidas en un mismo envase deberán pertenecer a la misma variedad botánica; serán de forma y tamaño razonablemente uniforme fijados en los tres tipos (mitades, tajadas o trozos), de manera que el peso de la unidad de mayor tamaño no sea superior al doble del peso de la más pequeña. Cuando una unidad se haya roto en el recipiente, los fragmentos reunidos se considerarán como una sola unidad del correspondiente tipo de presentación.

El líquido de cobertura será claro, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de las frutas.

El pH debe ser inferior a 4,5.

Se clasificarán en tres Tipos:

a) En Mitades: que comprende a las peras cortadas en mitades simétricas siguiendo un plano que pasa por su eje central.

b) En Tajadas: que comprende a las peras cortadas en tajadas siguiendo el eje central del fruto y sus dos caras planas que convergen en dicho eje, deberán formar entre sí un ángulo no menor de 30° (treinta grados).

c) En Trozos: comprende las peras cortadas en trozos de tamaño razonablemente uniforme, debiendo ser sus 3 dimensiones razonablemente iguales de tal forma que se asemejen a una figura geométrica regular y la menor dimensión no ser inferior a 8 mm, admitiéndose en cada envase hasta el 10 por ciento en peso de fruta con una dimensión inferior a 8 mm.

En este tipo sólo se admite un grado de selección (Común).

Se establecen dos Grados de Selección:

a) Elegido: comprende las frutas más o menos tiernas, aunque no demasiado pulposas ni excesivamente duras, sin tendencia a deshacerse; sin unidades aplastadas, rotas, manchadas o cualquier otro defecto. No presentarán marcas visibles de retoques en la superficie. En el Tarro IRAM N° 100 será hasta 13 el número de mitades o hasta de 63 el número de tajadas.

En envases de otro volumen deberá mantenerse la relación de volumen a número de unidades.

b) Comunes: comprende a las frutas no excesivamente duras ni demasiado blandas que pueden tener una coloración ligeramente rosada. Se admite en un mismo envase hasta el 20 por ciento de las piezas con manchas de sol, de golpes, o de oxidación por el proceso de elaboración, siempre que las mismas no se deban a procesos de descomposición de los tejidos y no cubran más del 20 por ciento de la superficie de cada unidad manchada.

La fruta podrá ser retocada, pero no en tal grado que destruya la forma normal de la pieza.

Se admiten unidades rotas hasta un 20 por ciento en número, o 2 unidades por recipiente cuando el número es menor de 10.

También se admitirán restos de piel en no más de 10 cm² de superficie total por kg de contenido total.

En el Tarro IRAM N° 100 se admitirán hasta 18 unidades ó 105 tajadas.

En envases de otro volumen deberá mantenerse la relación de volumen a número de unidades.

El líquido de cobertura podrá ser:

a) agua: en cuyo caso la concentración final del líquido estabilizado no será mayor de 10 grados Brix, para cualquier tipo y grado de selección.

b) solución de edulcorantes nutritivos: en cuyo caso después de estabilizada se clasificará de acuerdo con la concentración final, para cualquiera de los tipos e independientemente de los grados de selección como sigue:

Jarabe muy diluido	Más de 10 grados hasta 14 grados Brix
Jarabe diluido	Más de 14 grados hasta 18 grados Brix
Jarabe concentrado	Más de 18 grados hasta 22 grados Brix

Peso neto total: el peso neto total, para cualquiera de los tipos y grados de selección en el tarro IRAM N° 100, será el siguiente:

Jarabe muy concentrado	Min: 850g
Jarabe concentrado y diluido	Min: 820g
Jarabe muy diluido y agua	800g

Cuando se utilicen envases mayores o menores que el Tarro IRAM N° 100 deberá mantenerse la misma relación entre contenido neto total y capacidad del envase, para cada tipo de cobertura.

Peso neto escurrido: el peso neto escurrido para cualquiera de los tipos, grados de selección y líquido de cobertura en el Tarro IRAM N° 100, será de 450 gramos. Cuando se utilicen envases mayores o menores que el Tarro IRAM N° 100, deberá mantenerse la misma relación entre peso neto escurrido y peso neto total.

Este producto se rotulará Peras, indicando el tipo y grado de selección formando una sola frase, con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Se hará constar debajo de la leyenda anterior la denominación del líquido de cobertura que corresponda, con caracteres de tamaño no inferior al 75 por ciento de los empleados en la frase inicial. Asimismo se hará constar en el rótulo el peso neto total y peso neto escurrido.

Artículo 958

Con el nombre de Frutillas o Fresas en conserva, se entiende el preparado con el fruto del *Fragaria spp*, enteras, sanas, limpias, de madurez adecuada, libres de pedúnculos, cáliz u otras partes del vegetal; de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse; de olor y sabor característico y sin olores ni sabores extraños; con o sin el agregado de ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico; con o sin el agregado de colorantes de uso permitido; envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en recipientes bromatológicamente aptos, herméticos y esterilizados industrialmente.

Se admiten dos Grados de selección:

a) Elegido: corresponde a las frutillas que en un mismo recipiente sean de tamaño uniforme, de una misma variedad y no se admiten piezas aplastadas, ni deshechas, ni unidades con marcas o retoques.

El medio de cobertura azucarado deberá presentar después de estabilizado no menos de 24° Brix.

b) Común: corresponde a las frutillas que en un mismo envase sean de tamaño razonablemente uniforme de modo tal que entre la unidad mayor y la menor no exista una diferencia en su menor diámetro (medido de lado a lado, por la parte central) de 5 mm. No se admitirán unidades aplastadas ni deshechas.

Hasta el 20% de unidades de un mismo envase pueden presentar marcas visibles de retoque, siempre que éste no altere substancialmente la forma natural del fruto.

El medio de cobertura azucarado deberá presentar después de estabilizado no menos de 20° Brix.

Para los dos grados de selección, el peso del producto escurrido para envase IRAM N° 100 será no menor de 300 g y el total 850 g.

El envase IRAM N° 46 deberá contener 360 g de contenido total y 150 g de fruta escurrida.

El envase IRAM N° 22, un contenido total de 150 g y 75 g de fruta escurrida.

Este producto se rotulará: Frutillas o Fresas, indicando con letras de un mismo tipo, realce y visibilidad, el Grado de Selección y formando una sola frase con el nombre. Además si se hubieren colorado se indicará en forma bien visible Con colorante autorizado.

En el rótulo se consignará el peso neto incluido el líquido y el peso neto de las frutillas.

Artículo 959 (Res. Conj. SPRyRS 66/2007 y SAGPyA 187/2007, 21/05/2007)

Se entiende por Damascos o Albaricoques en conserva, la conserva elaborada con los frutos del *Prunus arméniaca* L, frescos, sanos, limpios, maduros, partidos en mitades siguiendo la sutura natural, pelados o no, libres de carozo, de color amarillo pálido o rosado a amarillo verdoso claro, de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), herméticamente cerrados y esterilizados industrialmente. El líquido de cobertura será claro, de color ligeramente amarillento o rosado, quedando admitida una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de las frutas.

Se establecen dos grados de selección:

Elegidos: las frutas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño uniformes. No se admitirán unidades rotas, aplastadas, manchadas o que presenten cualquier otro defecto. El número máximo admitido de mitades en el tarro IRAM N° 100 será 30 mitades y 20 mitades en el tarro IRAM N° 46.

Común: los damascos contenidos en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme; de consistencia no dura ni blanda. Se admitirá en cada envase hasta 10% de unidades rotas, aplastadas o manchadas. Además se admitirá en cada envase otro 10% de unidades que presenten cualquier otro defecto. El número máximo admitido de mitades en el tarro IRAM N° 100 será 40 mitades y 25 mitades en el tarro IRAM N° 46.

El líquido de cobertura podrá ser para cualquier grado de selección:

a) Agua: en cuyo caso la concentración final del líquido estabilizado no será mayor de 10° Brix.

b) Solución de edulcorantes nutritivos: en cuyo caso después de estabilizado, se clasificará de acuerdo a la concentración final, para cualquiera de los grados de selección como sigue:

- Jarabe muy diluido más que 10° y hasta 14° grados Brix

- Jarabe diluido más que 14° y hasta 18° grados Brix

- Jarabe concentrado más que 18° y hasta 22° grados Brix

- Jarabe muy concentrado más que 22° y hasta 35° grados Brix

Peso neto: el peso neto para cualquiera de los grados de selección en el tarro IRAM N° 100 será el siguiente:

- Jarabe muy concentrado Mín. 850 g

- Jarabe concentrado y diluido..... Mín. 820 g

- Jarabe muy diluido y agua: Mín. 800 g

Cuando se utilicen envases mayores o menores al tarro IRAM N° 100 se deberá mantener la misma relación entre contenido neto y capacidad del envase para cada tipo de líquido de cobertura. El peso escurrido mínimo para el tarro IRAM N° 100 será 400 gramos para cualquier grado de selección. Cuando se utilicen envases menores o mayores al tarro IRAM N° 100 deberá mantenerse la misma relación entre peso escurrido y peso neto. Asimismo deberá mantenerse la relación de unidades en cada envase a peso escurrido para cada grado de selección.

La denominación de venta de este producto será: Damascos o Albaricoques indicando el grado de selección formando una sola frase, con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Se hará constar a continuación o debajo de la

leyenda anterior, la denominación del líquido de cobertura que corresponda, con caracteres de tamaño no inferior al 75% de los empleados en la frase inicial. Asimismo se hará constar en el rótulo el peso neto y el peso escurrido.

Artículo 960

Se entiende por Ciruelas en conserva, la conserva elaborada con los frutos del *Prunus* doméstica y sus distintas variedades, frescas, sanas, limpias, maduras, enteras o en mitades, peladas o no, con o sin carozo, de consistencia firme, sin tendencia a deshacerse, envasadas con una solución de edulcorantes nutritivos y esterilizadas industrialmente.

El líquido azucarado será claro y sólo podrá presentar una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de la fruta.

Clasificación: se clasificarán en los siguientes Tipos: Enteras peladas;

Enteras con piel; En mitades peladas; En mitades con piel.

Selección: para cualquiera de los Tipos se establecen dos Grados de Selección: Elegidas y Comunes.

a) Elegidas: las frutas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño uniforme; no se admitirán unidades rotas, aplastadas, manchadas, recortadas, con piel desprendida o que presenten cualquier otro tipo de defectos.

El líquido de cobertura después de estabilizado deberá presentar como Mín: 24° Brix.

b) Comunes: las frutas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme.

Se admitirán en cada envase un 10% del total de unidades contenidas, aplastadas, rotas, manchadas o cualquier otro tipo de defectos.

Cuando se trate de ciruelas peladas, éstas podrán ser retocadas.

El líquido azucarado de cobertura deberá tener como Mín: 18° Brix después de estabilizado.

Las frutas contenidas en cada envase deberán pertenecer a un mismo Tipo según corresponda; serán de sabor y olor normales, sin olores ni sabores extraños.

El contenido neto de ciruelas de cada envase no será menor del 50% del contenido total.

En el rótulo deberá consignarse el peso neto del contenido incluido el líquido y el peso neto de ciruelas.

Este producto se rotulará: Ciruelas, y formando una sola frase, con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el Grado de Selección y el Tipo de frutos.

Artículo 961

Se entiende por Ananás en conserva, la conserva elaborada con las partes del fruto de *Ananas sativus* L, *A. comosus* L, de color ambarino brillante, desprovisto de su cilindro central (núcleo), de consistencia firme, ni dura ni blanda, sin tendencia a deshacerse; envasados con una solución de edulcorantes nutritivos y esterilizados industrialmente.

El líquido azucarado será claro y sólo podrá presentar una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de la fruta.

Clasificación: se clasificarán en tres Tipos:

- a) En rodajas: que comprende a los ananás cortados transversalmente en rodajas de espesor uniforme con un Mín: de 8 mm y un Máx: de 20 mm.
- b) En medias rodajas: que corresponde a las anteriores cortadas diametralmente en mitades.
- c) En trozos: que comprende a las rodajas que han sido cortadas en porciones cuneiformes de tamaño similar y la menor dimensión de los trozos no será superior a 5 mm.

Selección: Se establecen los siguientes Tipos:

Elegido: para los en rodajas y medias rodajas.

Común: para los en rodajas y medias rodajas.

Común: para el Tipo en trozos.

Caracteres de selección:

El grado Elegido: comprende a los ananás maduros; la fruta contenida en un mismo envase será de color y tamaño uniforme; no se admitirán unidades aplastadas, rotas, manchadas, con puntos negros en los bordes o cualquier otro tipo de defectos ni retoques visibles.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado deberá tener como Mín: 24° Brix.

El grado Común: comprende a los ananás razonablemente maduros; la fruta contenida en un mismo envase será de color y tamaño razonablemente uniforme.

Se admitirá hasta dos puntos negros en los bordes en el 50% de las piezas contenidas en un mismo envase cuando se trate de rodajas y un punto negro en el 50% de las piezas del envase cuando se trate de medias rodajas.

Las piezas podrán ser retocadas, pero no de tal modo que se altere la forma normal de las mismas.

(Res 1731, 21/12/1981): El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado deberá tener un mínimo comprendido entre 18° y 20° Brix.

En el rotulado se consignará la graduación que corresponda en números enteros: 18 a 20° Brix.

Las frutas contenidas en cada envase deberán pertenecer a un mismo Tipo y variedad botánica. Tendrán olor y sabor normales y estar libres de olores y sabores extraños.

El contenido neto de ananás de cada envase no será menor de 425 g para el envase IRAM N° 100 y el contenido total incluido el líquido será no menor de 850 g. Para otros envases será el 50% del peso del contenido total.

Este producto se rotulará: Ananás, indicando el Tipo y Grado de Selección formando una sola frase con la denominación, con letras del mismo tipo, realce y visibilidad.

Además, se indicará el peso neto del contenido incluido el líquido y el peso de fruta escurrida.

Artículo 962

Se entiende por Manzanas en conserva, a la elaborada con los frutos pelados del *Pirus malus L.*, libres de pedúnculos, cáliz, semillas, corazón y haces vasculares centrales, cortadas en mitades, tajadas, rodajas o en trozos, envasadas en una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Las frutas en un mismo envase serán de color blanco o ligeramente ambarino, de la misma variedad, de forma y tamaño razonablemente uniforme; de consistencia firme, no dura y sin tendencia a deshacerse; el olor y sabor será el característico del producto; sin sabores ni olores extraños, excepción hecha de agregarse sustancias aromáticas permitidas, en cuyo caso deberá declararse en el rótulo.

El líquido de cobertura será claro y sólo se admite una ligera turbiedad producida por los desprendimientos naturales del procesado, en particular para la fruta muy subdividida (tajadas, rodajas, trozos).

Las manzanas en conserva no deberán presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos, así como tampoco cualquier sustancia o cuerpo extraño.

Tipos: para esta conserva se admiten cuatro tipos:

a) En mitades: comprende a los frutos definidos y fraccionados en mitades simétricas por un plano que pase por su eje de simetría.

b) En tajadas: comprende a las manzanas de acuerdo a la definición del producto, cortadas en tajadas siguiendo el eje central del fruto y sus dos caras planas que convergen en dicho eje, debiendo formar entre sí un ángulo no menor de 30°.

c) En rodajas: comprende a las manzanas de acuerdo a la definición del producto, fraccionadas en forma circular y cuyo centro será extraído con un sacabocado y tendrán un espesor de no menos de 9 mm ni más de 15 mm.

d) En trozos: comprende a las manzanas de acuerdo a la definición del producto, cortadas en trozos razonablemente uniformes, debiendo ser las dimensiones de cada trozo razonablemente iguales para responder a un cuerpo geométrico regular y la menor dimensión no será inferior a 8 mm.

Dentro de un mismo envase no se admitirá más del 10% del contenido neto de fruta en trozos con una medida inferior a 8 mm. Este tipo de presentación corresponderá al grado de selección Común.

Se admiten para los Tipos: En mitades, En tajadas y En rodajas, dos Grados de Selección:

a) Elegidas: las frutas correspondientes a este grado de selección serán bien maduras; el color y tamaño de las unidades de un mismo envase será uniforme; de consistencia firme no dura y sin tendencia a deshacerse; no se admitirán unidades aplastadas, rotas, manchadas o que presenten cualquier otro defecto; no habrá marcas visibles de retoques en la superficie; corresponderán un solo Tipo (mitades, tajadas o rodajas).

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 24° Brix.

b) Común: las manzanas no serán duras ni blandas; en un mismo envase, el producto presentará color y tamaño razonablemente uniforme.

Para el Tipo en mitades se admite hasta un 20% en cada envase manchadas de sol, siempre que las manchas no cubran más del 20% de la superficie de cada unidad manchada.

Las frutas divididas en cada envase corresponderán a un solo Tipo.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado, presentará una concentración no menor de 18° Brix.

Para todos los Tipos y Grados de Selección el contenido del tarro IRAM N° 100 incluido el líquido de cobertura, no será menor de 850 g y el peso neto de fruta escurrida no menor de 500 g.

Para envases mayores o menores se respetará la misma proporcionalidad.

Este producto se rotulará: Manzanas, y a continuación formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el Tipo y Grado de Selección.

Si se hubieren agregado substancias sávido aromáticas, deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con letras de tamaño y tinte bien visibles.

Se hará constar en el rótulo el peso neto incluido el líquido y el peso neto de fruta escurrida.

Artículo 963

Se entiende por Cerezas en conserva, los frutos del *Prunus capuli* Ca., envasadas enteras, con o sin carozo, libres de pedúnculos, en un líquido con edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y posteriormente esterilizado industrialmente.

Las cerezas contenidas en un mismo envase serán de la misma variedad y no presentarán signos de alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos.

Serán de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse.

Estarán libres de restos vegetales extraños al fruto, de carozos sueltos, así como también de cualquier otro cuerpo o substancia extraña.

El color, olor y sabor será el propio de la fruta madura, y sólo se admitirá el agregado de esencias autorizadas a condición de ser declaradas en el rótulo.

Se admiten dos Tipos y en cada tipo dos Grados de Selección:

a) Tipo enteras con carozo.

- Elegidas: Las cerezas de un mismo envase tendrán color y tamaño uniforme; el diámetro de cada pieza no será inferior a 20 mm.

Los frutos estarán libres de cualquier mancha o daño.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 24°Brix.

- Comunes: Las cerezas de un mismo envase tendrán color y tamaño razonablemente uniforme; el diámetro de cada pieza no será menor de 15 mm, estarán razonablemente libres de manchas y no existirán piezas retocadas.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración mínima de 20°Brix.

b) Tipo descarozadas: En este Tipo se admite la rotura natural por el descarozado.

Elegidas: Presentarán las mismas características que corresponden al Tipo enteras con carozo y la rotura del descarozado no será mayor del 30% del largo total del fruto, medido desde la base del pedúnculo al ápice.

Se admite hasta el 1% de piezas con carozo.

Comunes: Presentarán las mismas características que corresponden al Tipo enteras con carozo y la rotura producida por el descarozado no será mayor del 50% del largo total del fruto medido desde la base del pedúnculo al ápice.

Se admite la presencia de algunas piezas retocadas y hasta el 3% de piezas con carozos.

El contenido neto incluido el líquido será de 850 g para el tarro IRAM N° 100, y el peso neto de fruta escurrida será no menor de 500 g. Para envases mayores o menores deberá conservarse la misma relación.

Este producto se rotulará: Cerezas, y a continuación formando una sola frase, con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el Tipo de cerezas y Grado de selección.

Además, el peso neto y el peso de fruta escurrida. Si se hubiere agregado sustancias sápidas-aromáticas, deberá declararse inmediatamente debajo de la denominación con letras de tamaño y tinte bien visibles.

Artículo 964

Se entiende por Guindas en conserva, la elaborada con el fruto del *Prunus cerasus* L, envasadas enteras, con o sin carozo, libres de pedúnculos adheridos, maduros, sanos y limpios, sin piezas deshechas, envasadas con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y tratado luego por el calor en forma adecuada para evitar su alteración.

Las guindas de un mismo envase serán de la misma variedad y no presentarán signos de alteración producidos por agentes físicos, químicos o biológicos.

Serán de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse.

Estarán libres de restos vegetales y de cualquier otra sustancia o cuerpo extraño.

El color, olor y sabor serán los propios del fruto maduro y sólo se admitirá el agregado de esencias permitidas a condición de ser declarado en el rótulo.

Se admiten dos Tipos y en cada Tipo dos Grados de Selección.

a) Tipo enteras con carozo.

Elegidas: Las piezas de un mismo envase estarán libres de toda mancha o daño; serán de color y tamaño uniforme; el diámetro de cada pieza no será inferior a 6 mm. No se admiten piezas retocadas.

El líquido de cobertura azucarado presentará después de estabilizado una concentración no menor de 24°Brix.

Comunes: Las guindas estarán razonablemente libres de manchas; el color y tamaño serán razonablemente uniforme, pudiendo presentarse levemente descoloridas; el diámetro de cada pieza no será menor de 6 mm y no se presentarán piezas retocadas.

El líquido azucarado de cobertura tendrá después de estabilizado una concentración no menor de 20°Brix.

b) Tipo descarozadas: En este Tipo se admite la rotura natural producida por el descarozado.

Elegidas: Responderán a las mismas características que las enteras con carozo.

La rotura producida por el descarozado no será mayor del 30 por ciento de la longitud del fruto entero, medidas desde la base del pedúnculo al ápice. No se admiten piezas retocadas y puede existir hasta el 1% de piezas con carozo.

Comunes: En este grado deberán respetarse las características del mismo grado en el Tipo enteras con carozo.

Se admitirá la rotura producida por el descarozado en una longitud no mayor del 50% del largo total del fruto, medido desde la base del pedúnculo al ápice. Podrán presentarse algunas piezas retocadas y hasta un 3% de piezas con carozo.

El contenido neto incluido el líquido en un tarro IRAM N° 100 será de 850 g y el peso neto de fruta escurrida no será menor de 500 g. Para envases mayores o menores deberá guardarse la misma proporcionalidad.

Este producto se rotulará: Guindas, y a continuación formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el Tipo y Grado de selección.

Si se hubiere agregado sustancias sápido-aromáticas, deberá declararse inmediatamente debajo de la denominación, con letras de tamaño y tinte bien visibles. Se hará constar además el peso neto incluido el líquido y el peso neto de fruta escurrida.

Artículo 965

Se entiende por Uvas en conserva, la elaborada con los frutos de la *Vitis vinifera* L, sanos, limpios, libres de pedicelo, hojas u otros vegetales, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Las uvas de un mismo envase presentarán color uniforme, tendrán el olor y sabor característicos de la variedad.

Estarán libres de restos vegetales, semillas sueltas, así como de cualquier otro cuerpo o sustancias extraños.

Los frutos serán maduros y el contenido de un mismo envase pertenecerá a la misma variedad botánica, y el líquido de cobertura será claro y sólo se admite una leve turbiedad producida por los desprendimientos normales durante el proceso de elaboración.

Los frutos no presentarán signos de alteración producidos por agentes físicos, químicos o biológicos.

Para esta conserva se admite un solo Tipo y dos Grados de Selección:

a) Elegida: Los frutos de un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, no pudiendo existir una diferencia mayor de un cuarto de diámetro de la pieza mayor entre el diámetro de la unidad mayor y el diámetro de la unidad menor.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 22°Brix.

b) Común: Los frutos correspondientes a este grado de selección contenidos en un mismo envase serán de tamaño relativamente uniforme, no pudiendo existir una diferencia mayor de un medio del diámetro de la pieza mayor entre el diámetro de la unidad mayor y el diámetro de la unidad menor.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 18°Brix.

El contenido de frutas de cada envase no será menor de 430 g y el contenido neto total 850 g para el tarro IRAM N° 100.

Este producto se rotulará: Uvas, y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad se indicará el Grado de selección.

Además, debe figurar en lugar bien visible el peso neto incluido el líquido y el peso neto de la fruta escurrida.

Artículo 966

Se entiende por Conserva de higos, la conserva elaborada con los frutos del *Ficus carica* L, frescos, sanos, limpios, enteros, pelados o no, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Los higos dentro de un mismo envase pertenecerán a la misma variedad botánica; deberán tener color y tamaño uniforme; el olor y sabor característicos, sin olor, ni sabores extraños; deben estar libres de marcas producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; no podrán contener ningún cuerpo ni sustancia extraños (aromas, colorantes, etc).

No habrá piezas retocadas y/o aplastadas; serán de consistencia firme pero no dura y sin tendencia a deshacerse.

El líquido de cobertura será claro y sólo se admite una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales del fruto durante el proceso de elaboración. Sólo se admite un líquido oscurecido para los Tipos de higos negros.

Se admite para este producto dos Tipos y un solo Grado de selección: Elegido.

Tipo Higos negros: que corresponde a los frutos cuya piel tiene colores oscuros, violáceos.

Tipo Higos blancos: que corresponde a los frutos cuya piel tiene una coloración amarillenta o verde.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 30°Brix.

El contenido en peso de fruta de cada envase no será menor de 500 g y el contenido neto total de 850 g para el tarro IRAM N° 100.

Este producto se rotulará: Higos, y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad se indicará el Tipo (negros o blancos); además, el peso neto incluido el líquido y el peso neto de fruta escurrida.

Artículo 967

Se entiende por Membrillos en conserva, la elaborada con el fruto del *Cydonia vulgaris* Pers., maduros, pelados, sin semillas, a los que se ha eliminado el corazón duro, los haces vasculares centrales, el pedúnculo y el cáliz, fraccionados en mitades, tajadas, rodajas o en trozos, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus

mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Los membrillos serán de color blanquecino y ligeramente rosado uniforme. Las piezas contenidas en un mismo envase serán de la misma variedad botánica, de forma y tamaño razonablemente uniforme; de consistencia firme pero no dura y sin tendencia a deshacerse. El color y sabor serán los propios de este producto sin olores ni sabores extraños, salvo el caso de agregarse sustancias sávido-aromáticas permitidas.

No deberán presentar signos de alteración producidos por agentes físicos, químicos o biológicos; deberán estar libres de cuerpo o sustancias extraños y no se admitirán unidades aplastadas, rotas o desintegradas.

El líquido azucarado de cobertura será claro y sólo se admite una ligera turbiedad producida por los desprendimientos naturales durante el procesado.

Según la forma de presentación se admiten los siguientes Tipos:

a) En mitades: comprende a los membrillos cortados en mitades simétricas siguiendo un plano que pasa por el eje de simetría.

b) En tajadas: comprende a los membrillos cortados en tajadas siguiendo el eje central del fruto y sus dos caras planas que convergen a dicho eje, formando entre sí un ángulo no menor de 30°.

c) En rodajas: comprende a los membrillos fraccionados de tal manera que tienen la forma de un anillo circular cuyo centro ha sido extraído con un sacabocados y cuyo espesor no será menor de 8 mm ni mayor de 15 mm.

d) En trozos: comprende a los membrillos cortados en trozos de tamaño razonablemente uniforme, debiendo ser las tres dimensiones de cada trozo razonablemente iguales, debiendo responder a un cuerpo geométrico regular y la menor de las dimensiones no podrá ser inferior a 8 mm.

Dentro de un mismo envase no podrán presentarse piezas de más de 10% en peso, que tenga su medida más corta inferior a 8 mm.

Para este Tipo no existe Grado de Selección y el líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 15° Brix.

Esta conserva ya sea en mitades, tajadas o rodajas, admite dos Grados de Selección:

a) Elegido: La fruta será bien madura, y el contenido de un mismo envase tendrá color y tamaño uniforme; la consistencia no será dura ni demasiado blanda, sin tendencia a deshacerse.

No se admitirán unidades aplastadas, rotas, manchadas o que presenten cualquier otro defecto, ni habrá marcas visibles de retoque en la superficie de las piezas. Serán de un mismo Tipo.

El líquido de cobertura después de estabilizado presentará una concentración en azúcares no menor de 30°Brix.

b) Común: La conserva correspondiente a este grado no presentará fragmentos de fruta dura ni demasiado blanda y el contenido de un mismo envase será de color y tamaño razonablemente uniforme.

Se admite hasta el 20% en mitades con manchas de sol, golpes, etc, siempre que no existan signos de descomposición de tejidos y que las manchas no cubran más del 20% de la superficie de cada unidad manchada. La fruta podrá haber sido retocada y serán de un mismo Tipo.

El líquido azucarado de cobertura presentará después de estabilizado una concentración no menor de 20°Brix.

El contenido neto incluido el líquido en el tarro IRAM N° 100 será de 850 g y el peso de fruta escurrida será no menor de 500 g.

Para envases mayores o menores se mantendrá la misma proporcionalidad.

Este producto se rotulará: Membrillos, y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad se indicará el Tipo (mitades, rodajas, etc) y el Grado de Selección.

Si se hubiera agregado sustancias sávido-aromáticas permitidas, deberán declararse en el rótulo inmediatamente debajo de la denominación, con caracteres y tintes bien visibles. En el rótulo se hará constar el peso neto y el peso de fruta escurrida.

Artículo 968

Se entiende por Frambuesas en conserva, el producto elaborado con los frutos de las variedades que se ajusten a las características del género *Rubus*, envasado con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) con o sin la adición de ácidos cítrico, tartárico, málico, láctico en cantidad tecnológicamente adecuada, en un envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Las frambuesas estarán maduras, sanas, limpias, enteras; tendrán una textura razonablemente uniforme, de consistencia firme sin ser excesiva ni demasiado blanda.

Tendrán olor y sabor normales y estarán exentas de cualquier olor y sabor extraños. No contendrán unidades aplastadas o rotas, así como tampoco hojas, pedúnculos, cálices y cualquier otra sustancia o cuerpo ajeno al producto. No presentarán unidades alteradas por agentes físicos, químicos o biológicos.

(Res. MSyAS 80, 13/01/1994) El medio líquido azucarado de cobertura presentará, después de estabilizado una concentración no menor de 15°Brix".

El peso mínimo de frambuesas escurridas no será menor del 40% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente sellado.

Este producto se rotulará: Frambuesas, y se hará constar en el rótulo el peso neto total y el peso escurrido.

Artículo 968 bis (Res. Conj. SPReI 166/2012 y SAGyP 611/2012, 20/09/2012)

Se entiende por Cereza (Fruto de *Prunus avium* (L.) L.), Frutilla (Receptáculos hipertrofiados de *Fragaria x ananassa* (Weston) Duchesne), Guinda (Fruto de *Prunus cerasus* L.), Saúco (Fruto de *Sambucus australis* Cham. Schltld. y *Sambucus nigra* L.), Maqui (Fruto de *Aristotelia chilensis* (Molina) Stuntz.), Calafate (Fruto de *Berberis mycrophylla* G. Forst.), Michay o Calafate (Fruto de *Berberis darwinii* Hook.), Frambuesa (Fruto de *Rubus idaeus* L.), Arándano (Fruto de *Vaccinium Corymbosum* L. y otras especies de *Vaccinium* L.), Grosella negra o cassis (Fruto de *Ribes rubrum* L.), Grosella roja o corinto (Fruto de *Ribes rubrum* L.), Grosella blanca o uva espina (Fruto de *Ribes grossularia* L.), Mora arbórea (Fruto de *Morus alba* L. y *M. nigra* L.), Zarzamora o Mora arbustiva (Fruto de *Rubus ulmifolius* Schott. y otras especies de *Rubus* L.) pasteurizada, el producto elaborado con uno o más de los mencionados frutos, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) con o sin la adición de ácidos cítrico, tartárico, málico, láctico en cantidad tecnológicamente adecuada, en un envase cerrado herméticamente y sometido a pasteurización.

Las frutas estarán maduras, sanas, limpias, enteras; tendrán una textura razonablemente uniforme, de consistencia firme sin ser excesiva ni demasiado blanda.

Tendrán olor y sabor normales y estarán exentas de cualquier olor y sabor extraño. No contendrán unidades aplastadas o rotas, así como tampoco hojas, pedúnculos, cálices y cualquier otra sustancia o cuerpo ajeno al producto. No presentarán unidades alteradas por agentes físicos, químicos o biológicos.

El medio líquido azucarado de cobertura presentará, después de estabilizado una concentración no menor de 15° Brix excepto para cereza y guinda que será no menor a 20° Brix. El peso mínimo de frutos escurridos no será menor del 60% del peso de agua destilada a 20° C que cabe en el recipiente sellado, excepto para Frambuesa y Zarzamora para los cuales no será menor del 40%.

En todos los casos el pH final del medio de cobertura será inferior a 4,3.

Este producto se rotulará: con el nombre del/los frutos de que se trate, seguido de la indicación pasteurizado y se hará constar en el rótulo el peso neto y el peso escurrido.

Artículo 969 (Res 197, 06/06/1995)

Se entiende por "Ensalada de Frutas", el producto elaborado con una mezcla de frutas fraccionadas, sin carozo (exceptuando las cerezas), maduras, sanas, limpias, peladas o no.

No deberá presentar alteraciones producidas por microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químico y estarán libres de sustancias extrañas.

Envasadas en un recipiente bromatológicamente apto y que resista sin sufrir ningún deterioro el proceso industrial; con una solución de agua o de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), cerrado herméticamente y luego esterilizado industrialmente.

Las distintas piezas de cada una de las especies presentes serán de tamaño, color y forma razonablemente uniforme; de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse:

a) Los duraznos serán de la variedad Pavía, amarillos. Se presentarán en tajadas que hayan sido cortadas siguiendo el eje vertical central del fruto.

Desprovistos de carozo, pelados, libres de manchas y sólo podrán presentar leves retoques. Tendrán un diámetro mínimo de 50 mm y el ángulo entre las dos caras planas de una tajada no será menor de 30° ni mayor de 90°.

b) Los damascos serán de color amarillo-rosado o amarillo-verdoso, libres de carozo y manchas (permitiéndose sólo las conocidas como pecas).

Se presentarán en mitades obtenidas al cortar el fruto siguiendo la sutura natural.

No se admitirá más de 20% del peso total de esta fruta de unidades aplastadas o rotas.

c) Los ananás estarán perfectamente pelados, sin núcleo central y libre de manchas. Se presentarán cortados en rodajas fraccionadas en piezas cuneiformes con un espesor mínimo de 8 mm y un máximo de 20 mm y una longitud de arco no menor de 5 mm.

d) Las cerezas se presentarán enteras, con o sin carozo o en mitades, libres de pedúnculos y manchas. Podrán colorearse con colorantes autorizados.

No se admitirán trozos, pero podrán presentar heridas provenientes del descarozado. Las cerezas podrán ser frescas, al "maraschino" o confitadas y la coloración artificial con eritrosina.

e) Las peras serán de pulpa blanca o ligeramente ambarinas; peladas, desprovistas de semillas, corazón duro, haces vasculares centrales, pedúnculos y cálices.

Se presentarán en tajadas que hayan sido cortadas siguiendo el eje vertical, con una longitud mínima de 50 mm y el ángulo entre las dos caras planas de una tajada será no menor de 30° ni mayor de 90°.

El líquido azucarado que acompañe a las frutas deberá ser incoloro, admitiéndose una ligera turbiedad debida a los desprendimientos naturales de la fruta.

El líquido de cobertura presentará una acidez no mayor de 0,8% expresada en ácido málico y un ph entre 3,4 y 4,4. No contendrá sustancias conservantes ni residuos de plaguicidas en cantidades superiores a las fijadas para las tolerancias admitidas.

El porcentaje de cada una de las frutas con respecto al peso total de la fruta escurrida deberá responder a los valores siguientes:

Duraznos, 23 a 46%

Peras, 19 a 38%

Damascos, 15 a 30%

Ananás, 8 a 16%

Cerezas, 3 a 8%

Las proporciones entre las frutas serán tales que, dividiendo el contenido neto escurrido de un tarro IRAM N° 100 en cinco porciones iguales, cada una contenga no menos de una pieza de cada fruta, con excepción del producto en el que las cerezas se presenten en mitades, en cuyo caso cada porción deberá contener no menos de dos de esas mitades.

No podrá denominarse Ensalada de Frutas a ningún producto que lleve otras especies de frutas que no sean las exigidas.

El líquido de cobertura podrá ser:

a) Agua: En cuyo caso la concentración final del líquido estabilizado no será mayor de 10° Brix.

b) Solución de edulcorantes nutritivos: en cuyo caso, después de estabilizada se clasificará de acuerdo con la concentración final, como sigue:

Jarabe muy diluido	Más de 10° hasta 14° Brix.
Jarabe diluido	Más de 14° hasta 18° Brix.
Jarabe concentrado	Más de 18° hasta 22° Brix.

Peso neto total: el peso neto total será el siguiente:

Jarabe muy concentrado	Mínimo 850g
Jarabe concentrado y diluido	Mínimo 820g
Jarabe muy diluido y agua	Mínimo 800g

Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100 deberá mantenerse la misma relación entre el contenido neto total y capacidad del envase para cada tipo de cobertura.

Peso neto escurrido: el peso neto escurrido para cualquier líquido de cobertura en el tarro IRAM N° 100, será de 500 gramos. Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100, deberá mantenerse la misma relación entre el peso neto escurrido y el peso neto total.

Este producto se rotulará "Ensalada de Frutas" haciendo constar debajo de la leyenda anterior, la denominación del líquido de cobertura que corresponda, con caracteres de tamaño no inferior al 75% de los empleados en la frase inicial. Asimismo se hará constar en el rótulo el peso neto total y peso neto escurrido.

Artículo 970 (Res. Conj. SPRyRS 66/2007 y SAGPyA 187/2007, 21/05/2007)

Se entiende por "Cóctel de Frutas" la conserva elaborada con una mezcla de trozos de fruta que responda a algún cuerpo regular, con o sin frutos enteros, con o sin semilla, maduros, sanos, limpios, envasados en un recipiente adecuado con una solución de agua o de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Las distintas piezas de cada una de las frutas presentes en esta conserva deberán ser de tamaño, color y forma razonablemente uniforme; de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse.

Los Ananás deberán estar perfectamente pelados, sin núcleo y libres de manchas. Se presentarán cortados en piezas cuya forma responda a algún cuerpo regular (cubo, tronco de pirámide, etc.). Las dimensiones de cada pieza tendrán un mínimo de 8 mm y un máximo de 20 mm. Si se presenta en forma cuneiforme, la longitud del arco correspondiente al núcleo tendrá un mínimo de 5 mm y su espesor no menor de 8 mm.

Las Cerezas podrán presentarse enteras o en mitades, con o sin carozo en el primer caso y sin carozo en el segundo. Deberán estar libres de pedúnculos; se admitirán manchas según el límite establecido para cada Grado de Selección. Podrán colorearse con eritrosina. Podrán ser frescas, al "maraschino" o confitadas.

Los Duraznos serán de la variedad Pavía, amarillos. Estarán pelados, sin carozo y libres de manchas, permitiéndose leves retoques. Se presentarán cortados en piezas cuya forma deberá responder a algún cuerpo regular (cubo, tronco de pirámide, etc.). Las dimensiones de cada pieza tendrán un mínimo de 8 mm y un máximo de 20 mm.

Las Peras serán de pulpa blanca o ligeramente ámbar; peladas; sin semillas, corazones duros, haces vasculares centrales, pedúnculos y cálices. Se presentarán como piezas de forma de algún cuerpo regular (cubo, tronco de pirámide, etc.). Las dimensiones de cada pieza tendrán como mínimo 8 mm y como máximo 20 mm.

Las Uvas serán de variedades blancas, sin semillas; estarán libres de pedicelo y manchas. Se presentarán enteras.

Las Manzanas serán de pulpa blanca o ligeramente ámbar; peladas; sin semillas, corazones duros, haces vasculares centrales, pedúnculos y cálices. Se presentarán en piezas de forma de algún cuerpo regular (cubo, tronco de pirámide, etc.). Las dimensiones de cada pieza tendrán un mínimo de 8 mm y como máximo 20 mm.

Se establecen dos Grados de Selección:

- Elegido: deberá tener un color normal, con la salvedad de que será aceptable una ligera decoloración de las cerezas coloreadas, su sabor será normal, característico de cada fruta y de toda la mezcla; su textura será firme sin tendencia a deshacerse. El líquido de cobertura será claro. Un mínimo del 85% de las piezas deberá tener forma geométrica regular. En los cubos de duraznos, peras y manzanas, se admite en cada una de las frutas un 5% de cubos con restos de piel. En cuanto a restos de carozo se admite un 1% de cubos afectados. En los Ananás se admite un 5% de cubos con restos de piel. En las Uvas un 5% de unidades defectuosas con manchas o con restos de pedúnculos, no se admiten unidades rotas o aplastadas. En cuanto a las Cerezas no se admiten cerezas rotas ni con restos de carozo y se admiten hasta un 5% de manchadas.

- Común: Deberá tener un color normal, con la salvedad de que será aceptable una ligera decoloración de las cerezas, coloreadas, su sabor será normal, característico de cada fruta y de toda la mezcla, su textura será firme sin tendencia a deshacerse. El líquido de cobertura será claro admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de la fruta. En los cubos de duraznos, peras y manzanas se admite en cada una de las frutas un 20% de cubos con restos de piel. En cuanto a restos de carozo se admite un 3% de cubos afectados. En los Ananás se admite un 10% de unidades defectuosas. En las Uvas un 10% de unidades defectuosas con manchas o con restos de pedúnculos, no se admiten unidades rotas o aplastadas. En cuanto a las Cerezas no se admiten cerezas rotas ni con restos de carozo. Se admiten hasta un 10% de cerezas manchadas.

El líquido de cobertura podrá ser:

a) Agua, en cuyo caso la concentración final del líquido estabilizado no será mayor que 10° Brix para cualquier tipo de selección.

b) Solución de edulcorantes nutritivos, en cuyo caso después de estabilizado, se clasificará de acuerdo a la concentración final, para cualquiera de los tipos independientemente de los grados de selección como:

- Jarabe muy diluido más que 10° hasta 14° grados Brix
- Jarabe diluido más que 14° hasta 18° grados Brix
- Jarabe concentrado más que 18° hasta 22° grados Brix

El peso neto, para cualquiera de los grados de selección, en el tarro IRAM N° 100, será el siguiente:

- Jarabe muy concentrado Mín: 850 g
- Jarabe concentrado y diluido Mín: 820 g
- Jarabe muy diluido y agua:..... Mín: 800 g

Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100 se deberá mantener la misma relación entre contenido neto total y capacidad del envase para cada tipo de líquido de cobertura. El peso escurrido mínimo para cualquiera de los tipos, grados de selección y líquido de cobertura en el tarro IRAM N° 100, será 485 g. Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100, se deberá mantener la misma relación entre peso escurrido y peso neto.

El Cóctel de Frutas se puede presentar en los siguientes dos tipos: como mezcla de cinco frutas de las especies y formas de presentación descritas en este artículo o como la mezcla de cuatro frutas de las mismas especies y formas de presentación descrita en este artículo, con la salvedad de que:

- a) Se puede prescindir de una de las siguientes especies: cerezas o uvas o ananá.
- b) En el caso de mezclarse peras con manzanas, se las considerará como una sola fruta y la relación manzana a pera no deberá ser mayor a uno (1).

Los productos deberán contener fruta en las proporciones que se indican a continuación, basadas en los pesos individuales de las frutas escurridas en relación con los pesos escurridos de todas las frutas:

Cóctel de cinco frutas: Duraznos: 30% a 50% Peras o mezcla de Peras y Manzanas: 25% a 45%. Ananás: 6% a 20%. Uva: 6% a 20%. Cerezas: 2% a 6%.

Cóctel de cuatro frutas: Duraznos: 30% a 50% Peras o mezcla de Peras y Manzanas: 25% a 45% y Ananás: 6% a 20% - o bien Uva: 6% a 20%, - o bien Cerezas: 2% a 15%.

El líquido de cobertura presentará una acidez no mayor a 0,8% expresado en ácido málico y pH entre 3,4 y 4,4. No contendrá conservadores ni residuos de plaguicidas en cantidades superiores a las fijadas por las tolerancias admitidas.

El Cóctel de Frutas deberá cumplir (conjunto de frutas y líquido) con los siguientes límites en el contenido de metales:

Cobre, Máx.: 10 mg/kg Arsénico, Máx.: 0,1 mg/kg Plomo, Máx.: 2,0 mg/kg Estaño, Máx.: 100,0 mg/kg.

La denominación de venta de este producto será "Cóctel de frutas, grado en ...", llenando el primer espacio en blanco con el número de frutas (cuatro o cinco, en letras), el segundo espacio en blanco con el grado de selección (elegido o común) y el tercer espacio en blanco con la denominación del líquido de cobertura. Para la expresión "Cóctel de Frutas, grado" se utilizarán letras de igual tamaño, realce y visibilidad; para la frase "en" que indica el líquido de cobertura se utilizarán caracteres de tamaño no inferior al 75% del empleado para la primer expresión. Asimismo se hará constar en el rótulo el peso neto y el peso escurrido.

Artículo 971

En las conservas de frutas además de los edulcorantes nutritivos mencionados en cada caso, se admite el empleo de jarabe de glucosa con un contenido Máx: de 40 ppm de anhídrido sulfuroso total.

ENCURTIDOS O PICKLES

Artículo 972: (Dec. 112, 12/01/1976)

Con la denominación genérica de Encurtidos o Pickles, se entienden los frutos u hortalizas que después de haber sido curados en salmuera o haber experimentado una fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan con vinagre en un recipiente bromatológicamente apto.

Los frutos u hortalizas deberán:

- a) Ser frescos, sanos, limpios y en su estado de maduración adecuada.
- b) Estar libres de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
- c) Tener una textura firme y sin tendencia a deshacerse.
- d) Las zanahorias serán peladas y despuntadas; los nabos pelados; la coliflor con sus tallitos y pellas; los pimientos sin pelar; los ajíes enteros con un pedúnculo no mayor de 3,0 cm de longitud o libres de sus extremos.
- e) Ser enteros o fraccionados en tiras o trozos de forma y tamaño razonablemente uniforme.

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las establecidas en los Inc b) y c).
2. El líquido de cobertura será de aspecto límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el almacenamiento.
3. El líquido de cobertura deberá tener una acidez expresada en ácido acético no menor de 2,0%; el pH a 20°C, no mayor de 3,5.
4. El líquido de cobertura podrá contener: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; condimentos; extractos aromatizantes y/o esencias naturales.
5. El líquido de cobertura podrá contener hasta 100 mg/kg (100 ppm) de anhídrido sulfuroso total, cuando las materias primas hubieren sido tratadas previamente con sulfitos, bisulfitos, anhídrido sulfuroso.
6. Cuando las materias primas no hubieren sido tratadas en la forma mencionada precedentemente, el líquido de cobertura podrá ser adicionado de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio o de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio, o de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico, siempre que la cantidad total de la mezcla no sea superior a 800 mg/kg (800 ppm).

Tipos de Grado de Selección: Según la variedad de frutas u hortalizas contenidas en un mismo envase se clasificarán en:

1. Pickles o Encurtidos de una sola especie: corresponde a los elaborados con una sola especie de fruta u hortaliza.

Este producto se rotulará: Pickles o Encurtidos de... en..., llenando el primer espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza y el segundo con la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino.

Si el producto hubiere sido adicionado de edulcorantes se rotulará: Pickles o Encurtidos dulce de ... en ..., llenando los espacios en blanco en la forma citada precedentemente.

Cuando hubiere sido adicionado de condimentos y/o esencias naturales y/o extractos aromatizantes, deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el o los nombres de los agregados. Asimismo, deberá figurar la leyenda: Con conservante permitido ó el nombre químico del conservante, si correspondiere.

2. Pickles mixtos o encurtidos mixtos: corresponde a los elaborados con una mezcla de no menos de cuatro especies de frutas u hortalizas o sus mezclas.

Cuando el producto contenga zanahorias y/o nabos, sus proporciones serán no mayores de 30 y 15%, respectivamente, con respecto al peso total del producto escurrido.

Cuando los pickles mixtos contengan aceitunas, éstas deberán cumplir las exigencias establecidas para la calidad Extra.

Estos productos se rotularán: Pickles o Encurtidos mixtos en ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino.

Si el producto hubiere sido adicionado de edulcorantes, se rotulará: Pickles mixtos dulces o Encurtidos dulces mixtos en ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino.

Cuando hubiere sido adicionado de condimentos y/o extractos aromatizantes y/o esencias naturales, deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el o los nombres de los agregados.

Asimismo, deberá figurar la leyenda: Con conservante permitido ó su nombre, si correspondiere.

3. Pickles seleccionados o Encurtidos seleccionados: corresponde a los elaborados con las mismas exigencias que los encurtidos mixtos, pero deberán contener además de otras: pellas de coliflor, pepinitos enteros con una longitud no mayor de 6,0 cm, cebollitas con diámetro no mayor de 3,0 cm y pimientos.

Este producto se rotulará: Pickles seleccionados o Encurtidos seleccionados en ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino.

Si el producto hubiere sido adicionado de edulcorantes, deberá rotularse: Pickles seleccionados dulces o Encurtidos seleccionados dulces en ..., llenando el espacio en blanco en la misma forma citada precedentemente.

Cuando hubiere sido adicionado de condimentos y/o extractos aromatizantes y/o esencias naturales, deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de los agregados.

Asimismo, deberá figurar la leyenda: Con conservante permitido o su nombre, cuando corresponda.

Para todo encurtido o pickles en cualquier tipo y capacidad de envase, el peso de producto escurrido será el 60,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá consignarse: peso del producto escurrido y año de elaboración.

Artículo 973: (Dec. 112, 12/01/1976)

Suprimido.

Artículo 974: (Dec. 112, 12/01/1976)

Suprimido.

Artículo 975: (Dec. 112, 12/01/1976)

Suprimido.

Artículo 976

Se entiende por Chucrut, Repollo ácido, Col ácida, Col agria, el producto preparado por fermentación láctica natural de las hojas finamente picadas de las diversas variedades hortícolas de repollo blanco y duro (Brassica oleracea), limpios, sanos, con o sin condimentos.

Este producto se presentará en buen estado de conservación, con un contenido de cloruro de sodio no menor de 2% ni mayor de 3,5%; con una acidez expresada en ácido láctico no inferior de 1%, y un pH no mayor de 4,1; de color blanco amarillento.

Si se presenta en envases cerrados herméticamente, deberán someterse al proceso de esterilización industrial.

Si se presenta en recipientes no herméticos, el cierre será tal que no permita la contaminación; deberá conservarse en lugares frescos, tapados, cambiándose cada vez el líquido de cobertura por una salmuera previamente hervida.

El contenido en mohos por método de Howard Stephenson no será superior a 60 campos positivos.

El contenido del tarro IRAM N° 100 será no menor de 830 g en total y el peso neto de chucrut será no menor de 600 g.

Para otros envases se mantendrá la misma relación de tamaño a peso total y a peso escurrido.

Este producto se rotulará: Chucrut, y cuando sea condimentado en forma especial se hará constar a continuación del nombre del producto.

Además se hará constar el peso del repollo escurrido.

Artículo 977 (Res. 1575, 11/08/1978)

Con el nombre de Chutney, se entiende el encurtido elaborado con diversas hortalizas y frutas, adobado con una salsa hecha con vinagre de malta o de vino, manzanas ácidas, azúcares, jengibre y mostaza.

Artículo 978

Con el nombre de Chou-Chou de tomates, se entiende el producto elaborado por cocción en vinagre antes de su envasado, de una mezcla de tomates, cebolla, pimientos, azúcar y sal.

Artículo 979

Con el nombre de Picadilli, se entiende el producto elaborado con diversas hortalizas y vinagre sazonado con mostaza, cúrcuma o polvos curry.

Artículo 980: (Res. 1575, 11/08/1978)

Con la denominación genérica de Hortalizas en vinagre (pepinillos, ajíes, cebollitas, etc), se entiende el producto elaborado:

- a) Con hortalizas frescas, sanas, limpias, peladas o sin pelar, enteras o fraccionadas, crudas o cocidas.
- b) Serán de consistencia firme, libres de defectos causados por agentes físicos, químicos o biológicos; de color normal propio de la variedad y grado de maduración.
- c) Los pepinillos tendrán una longitud máxima de 6,0 cm y las cebollitas enteras un diámetro no mayor de 3,0 cm, envasados en un recipiente bromatológicamente apto con:
- d) Un líquido de cobertura que contenga vinagre en cantidad suficiente para que después de estabilizado tenga un pH, a 20°C, no mayor de 3,5.
- e) El líquido de cobertura podrá contener: cloruro de sodio; condimentos autorizados; extractos aromatizantes; esencias naturales; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o calcio en cantidad de hasta 800 mg/kg.

Este producto se rotulará: ... en vinagre de ..., llenando el primer espacio en blanco con el o los nombres de las hortalizas en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones, y en el segundo con el nombre de la naturaleza del vinagre.

Si se hubieren adicionado de edulcorantes deberán rotularse: ... dulce en ..., llenando el primer espacio en blanco con el nombre de la hortaliza u hortalizas

en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones, y el segundo con el nombre de la naturaleza del vinagre.

Cuando se hubieren adicionado de condimentos y/o extractos aromatizantes y/o esencias naturales, deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el o los nombres de los agregados.

Si se hubiere adicionado de ácido sórbico, deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: Con conservante permitido o su nombre (Contiene ácido sórbico).

En cualquier envase, el peso de producto escurrido será el 60,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado. Hace excepción los ajíes crudos enteros, para los que se admite un 30,0% de peso escurrido.

Deberá figurar en el rótulo: peso de producto escurrido y año de elaboración.

Artículo 981 (Dec 112, 12/01/1976)

Con la denominación de Pepinos agrios, se entiende el producto obtenido por fermentación láctica de los glúcidos solubles en salmuera del pepino (fruto del *Cucumis sativus* L, y sus variedades), envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado o no herméticamente y sometido o no a esterilización industrial.

Los pepinos empleados deberán ser:

- a) Frescos, sanos, limpios, con un grado de maduración adecuada; enteros, despuntados o fraccionados; con un diámetro no mayor de 6,0 cm en su parte más gruesa.
- b) Pelados o sin pelar y, en este último caso, tendrán una coloración verde-opaca más o menos intensa y estarán libres de daño alguno, producido por agentes físicos, químicos o biológicos.

Los pepinos agrios deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Serán de textura firme, de consistencia semidura, sabor agradable marcadamente ácido.
2. La fase líquida tendrá una acidez no menor de 1,0%, expresada en ácido láctico, y el pH, a 20°C, será no mayor de 3,5.
3. La fase líquida podrá ser adicionada de: condimentos y/o esencias naturales y/o extractos aromatizantes; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; sulfato de aluminio y potasio como endurecedor y en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración.

4. Cuando el producto no hubiere sido sometido a esterilización industrial, la fase líquida podrá ser adicionada de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio o de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio, o de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico, siempre que la cantidad de la mezcla no sea superior a 800 mg/kg (800 ppm).

Este producto se rotulará: Pepinos agrios.

Cuando la fase líquida hubiere sido adicionada de edulcorantes, deberá rotularse: Pepinos agridulces.

Cuando la fase líquida contenga condimentos y/o esencias naturales y/o extractos aromatizantes, deberá rotularse: Pepinos agrios o Pepinos agridulces, según corresponda, con ... llenando el espacio en blanco con el nombre de o de las sustancias agregadas.

Si la fase líquida tuviera sustancias conservantes, deberá figurar en el rótulo la leyenda: Con conservante permitido (o sus nombres).

En cualquier envase, el peso del producto escurrido será no menor de 60,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: año de elaboración y, en el rótulo, peso de producto escurrido.

Resolución GMC N° 085/93. Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11/01/1995

CRITERIOS DE ACTUALIZACIÓN DE LA LISTA DE ESPECIES BOTÁNICAS ORIGINARIAS DE LA REGIÓN

1.- A efectos de este Reglamento, serán adoptadas cuatro categorías para las especies botánicas originarias de los Estados Partes del MERCOSUR:

N1.- Frutas y verduras, o partes de las mismas, consumidas como alimentos. En estos casos, no existen restricciones sobre las partes utilizadas en las condiciones habituales de consumo.

N2.- Plantas y partes de las mismas, incluyendo hierbas, especias, y condimentos comúnmente agregados a las comidas, en pequeñas cantidades, el uso de las cuales es considerado aceptable con una posible limitación de algún principio activo en el producto final.

N3.- Plantas o partes de las mismas, que en vista de su larga historia de uso sin evidencia de efectos adversos agudos, son aceptadas temporariamente para su uso en ciertas bebidas y alimentos, en su forma tradicional.

En estos casos las informaciones disponibles son insuficientes para determinar adecuadamente su potencial toxicidad a largo plazo. El uso de ciertos saborizantes/aromatizantes de esta categoría puede estar limitado por la presencia de un principio activo con restricción de límite en el producto final.

N4.- Plantas y partes de las mismas que son utilizadas actualmente como aromatizantes/saborizantes, y que no pueden clasificarse en las categorías N1, N2 o N3 debido a que la información es insuficiente. Su utilización no será permitida hasta que se obtengan informaciones sobre su identidad y calidad.

2.- Requisitos básicos de evaluación de las especies botánicas originarias de los Estados Partes del MERCOSUR.

a) N1 y N2 - serán automáticamente incorporadas a la lista de base.

b) N3 -

1) Serán incorporadas temporariamente a la lista de base cumpliendo los siguientes requisitos:

- Deben registrar una larga historia de uso en la elaboración de bebidas y alimentos, considerando nombre(s) popular(es), parte de la planta y forma de preparación que es utilizada.

- Identificación botánica inequívoca de la especie y de sus variedades, con depósito de ejemplares en herbarios de referencia.

- Su uso debe ser tal que se cumpla con la limitación de principios activos en el producto final previsto en el apartado 7 del Anexo A de la Resolución del GMC N° 46/93: "Reglamento Técnico Mercosur de aditivos aromatizantes/saborizantes".

2) El carácter de temporario continuará hasta tanto se realicen los siguientes estudios de evaluación que comprueben su seguridad:

- Estudios farmacognósticos y fitoquímicos - principales componentes y determinación de principios activos tóxicos - Metodología de análisis.

- Estudios toxicológicos de efectos agudos y los estudios de corto plazo que pueden, inclusive, indicar la necesidad de estudios a largo plazo, para su evaluación de efectos crónicos.

c) N4 -

No será aceptada su incorporación a la lista de base hasta que sean presentados los estudios que comprueben su identidad, seguridad y calidad:

- Identificación botánica inequívoca de la especie y de sus variedades, con depósito de ejemplares en herbarios de referencia.

- Estudios farmacognósticos y fitoquímicos - principales componentes y determinación de principios activos tóxicos - Metodología de análisis.
- Estudios toxicológicos de efectos agudos y crónicos.

Resolución GMC N° 062/92. Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11/01/1995.

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

1º) Adoptar las normas del Codex Alimentarius FAO/OMS, **SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PARA EL COMERCIO DE PRODUCTOS AGRICOLAS** entre los países miembros del Tratado de Asunción.

2º) Los organismos competentes de los Estados Parte adoptarán las medidas pertinentes a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto precedentemente.