

HORTALIZAS DE HOJA

1. ACELGA (*Beta vulgaris var. cicla* L.).
 - 1.1. Grados de Selección.
 - 1.1.1. GRADO N° 1. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias hasta un CINCO POR CIENTO (5 %) de defectos, dentro de los cuales no se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.
 - 1.1.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: ligeras decoloraciones; pequeñas roturas del limbo siempre que no se pierda más de UNA CUARTA (1/4) parte de su superficie; corte con un principio de partido en el pecíolo, siempre que este no sea superior a los DOS CENTÍMETROS (2 cm). Hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) de otros defectos, dentro de los cuales solo el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrá ser de podredumbre, cualquiera sea su origen.
 - 1.1.3. GRADO N° 3. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: ligeras decoloraciones; roturas del limbo, siempre que no se pierda más de UNA TERCERA (1/3) parte de su superficie; partido del pecíolo, hasta CUATRO CENTÍMETROS (4) y un principio de deshilachado.
Hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales solo el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrá ser de podredumbre, cualquiera sea su origen.
2. BERRO DE AGUA (*Rorippa nasturtium-aquaticum* L. Hayek).
 - 2.1. Grados de Selección:
 - 2.1.1. GRADO N° 1. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: Hasta un CINCO POR CIENTO (5 %) de defectos. No se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen.
 - 2.1.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: decoloraciones, siempre que no comprometan la presentación del producto; hojas y pecíolos rotos en no más de un VEINTICINCO POR CIENTO (25 %); ligeras lignificaciones en los tallos. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de otros

defectos, dentro de los cuales solo el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

3. ESCAROLA (*Chichorium endivia* L.).

3.1. Tipos comerciales:

3.1.1. Lisa: las nervaduras son anchas; la lámina, lisa con el borde dentado poco profundo.

3.1.2. Rizada: las nervaduras son angostas; la lámina, crespada; y los bordes, profundamente recortados.

3.2. Clasificación por tamaño:

3.2.1. Grandes: plantas de más de DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 g).

3.2.2. Medianas: de CIEN GRAMOS (100 g) a DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 g).

3.2.3. Chicas: menos de CIEN GRAMOS (100 g).

3.3. Grados de Selección:

El producto incluido dentro de cada grado de selección debe ser de un mismo cultivar, de un mismo tamaño y cumplir con las condiciones mínimas.

3.3.1. GRADO N° 1. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: Hasta un CINCO POR CIENTO (5 %) de defectos dentro de los cuales solamente un CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrá ser podredumbre, cualquiera sea su origen. Además, las plantas deberán tener color amarillo claro en más de UN TERCIO (1/3) del centro.

3.3.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: color amarillo verdoso en el centro de la planta; pequeñas decoloraciones y marchitez en las hojas externas. Hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) de otros defectos, dentro de los cuales solo el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

3.3.3. GRADO N° 3. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: color verde amarillento en la parte central; ligera marchitez de las hojas exteriores; decoloraciones de las hojas mencionadas; lesiones cicatrizadas en ellas. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de otros defectos, dentro de los

cuales solo un CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

4. ESPINACA (*Spinacea oleracea* L.).

4.1. Tipos comerciales:

4.1.1. Hoja lisa o plana: cuando el limbo de la espinaca presenta desniveles leves con respecto a sus nervaduras.

4.1.2. Crespa: cuando el limbo presenta desniveles manifiestos con sus nervaduras.

4.2. Grados de Selección.

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

4.2.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: ligeras decoloraciones; pequeñas roturas del limbo, siempre que no se pierda más del VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) de este; cortes con principio de deshilachado. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales solo el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

5. LECHUGA (*Lactuca sativa* L.).

5.1. Tipos comerciales:

5.1.1. Lechugas del grupo latino: son lechugas que forman cabeza floja; sus hojas son largas y angostas, llamadas también criollas.

5.1.2. Lechugas arrepolladas o capuchinas: son las que forman cabeza compacta, grande y pesada; las hojas son de textura quebradiza y apretadas, las externas son verdes y las internas blanco-amarillento.

5.1.3. Lechuga de hoja: no forma cabeza, presenta solo una roseta de hojas.

5.1.4. Lechuga mantecosa: forma cabeza floja, relativamente pequeña. Sus hojas son de textura suave, de aspecto aceitoso, superpuestas y anchas.

5.2. Clasificación por tamaño:

5.2.1. Grandes: de más de DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 g), para las lechugas latinas; más de TRESCIENTOS GRAMOS (300 g) para las arrepolladas;

más de CIENTO CINCUENTA GRAMOS (150 g) para la mantecosa y lechuga de hoja.

5.2.2. Medianas: de CIENTO CINCUENTA GRAMOS (150 g) a menor de DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 g) para las lechugas latinas; de DOSCIENTOS GRAMOS (200 g) a TRESCIENTOS GRAMOS (300 g) para las arrepolladas; de CIEN GRAMOS (100 g) a CIENTO CINCUENTA GRAMOS (150 g) para la lechuga mantecosa y la lechuga de hoja.

5.2.3. Chicas: de menos de CIENTO CINCUENTA GRAMOS (150 g) para las lechugas latinas; menos de DOSCIENTOS GRAMOS (200 g) para las lechugas arrepolladas; menos de CIEN GRAMOS (100 g) para la lechuga mantecosa y la lechuga de hoja.

5.3. Grados de Selección:

5.3.1. GRADO N° 1. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5 %) de defectos; no se admiten podredumbres, cualquiera sea su origen. Las lechugas arrepolladas presentarán la cabeza firme; las del grupo latino, las hojas cerradas.

5.3.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: pequeñas deformaciones; leves decoloraciones; suave marchitez de las hojas inferiores; en las lechugas arrepolladas una menor firmeza de la cabeza, pero sin que haya perdido su forma; en las del grupo latino las hojas pueden estar abiertas en el tercio superior. Hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) de otros defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

5.3.3. GRADO N° 3. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: deformaciones y decoloraciones, siempre que estas no comprometan el reconocimiento del cultivar y que no afecten más de UN TERCIO (1/3) de la planta; leve marchitez de las hojas inferiores; en las lechugas arrepolladas, las cabezas flojas siempre que conserven su forma y, en las lechugas latinas, las hojas deberán presentarse abiertas en un CINCUENTA POR CIENTO (50 %) de la planta. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales solamente un CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen, o de corazón negro.

6. PEREJIL [*Petroselinum crispum* (Mill.) Fuss].

6.1. Tipos comerciales.

6.1.1. Liso: perejil de hoja plana.

6.1.2. Rizado: perejil de hojas onduladas.

6.2. Grados de Selección.

6.2.1. GRADO N° 1. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: DIEZ POR CIENTO (10 %) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

6.2.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: ligeras decoloraciones; principio de marchitez; síntomas leves de plagas y enfermedades. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de otros defectos dentro de los cuales solo el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

7. RADICHETA (*Cichorium intybus* L.).

7.1. Grados de Selección.

La radicheta incluida dentro de cada grado de selección debe ser de un mismo cultivar y cumplir con las condiciones mínimas.

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

7.1.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de defectos, dentro de los cuales solamente el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrá ser de podredumbres.

Se admitirán hojas levemente decoloradas y/o marchitas; no se tomará en cuenta el tamaño de las hojas.



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

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: EX-2025-33747204- -APN-DGTYA#SENASA - ANEXO II - HORTALIZAS DE HOJA

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 5 pagina/s.