

TALLOS Y PECÍOLOS

1. APIO (*Apium graveolens* L.).
 - 1.1. Tipos comerciales.
 - 1.1.1. Blanco: son los que tienen los pecíolos de color blanco, blanco-amarillento o blanco-verdoso; característica del cultivar o tipo u obtenido por blanqueo.
 - 1.1.2. Verde: los que tienen pecíolos de color verde oscuro.
 - 1.2. Clasificación por tamaño: en el tamaño se tomará en cuenta el peso de las hojas y tallos.
 - 1.2.1. Grandes: los que pesan más de OCHOCIENTOS GRAMOS (800 g).
 - 1.2.2. Medianos: los que pesan entre CUATROCIENTOS GRAMOS (400 g) y OCHOCIENTOS GRAMOS (800 g).
 - 1.2.3. Chicos: los que pesan entre CIEN GRAMOS (100 g) y menos de CUATROCIENTOS GRAMOS (400 g).
 - 1.3. Grado de Selección:
 - 1.3.1. GRADO N° 1. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5 %) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.
 - 1.3.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: ligeras decoloraciones; roturas o aplastamientos leves de las nervaduras, siempre que no se comprometa la conservación de la unidad; ligeras deformaciones. 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.
 - 1.3.3. GRADO N° 3. Dentro de este grado se clasificarán los apios de un mismo tipo comercial y tamaño homogéneo.

En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: decoloraciones, siempre que no esté comprometida la identificación del tipo comercial; roturas y aplastamientos de las nervaduras, incluso el rajado de las hojas, siempre que las heridas estén cicatrizadas y no comprometan la conservación de la unidad; deformaciones; corte de la raíz y desmochadas, siempre que las heridas estén cicatrizadas. 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.

2. ESPÁRRAGOS (*Asparagus officinalis* L.).

2.1. Tipos comerciales.

2.1.1. Blanco: se denomina al espárrago que tiene la punta del turión de color blanco.

2.1.2. Violeta: cuando la punta del turión presenta una coloración violácea, púrpura o rosada.

2.1.3. Verde: cuando parte del turión es de color verde.

2.2. Clasificación.

2.2.1. Por tamaño:

2.2.1.1. Largos: cuando el turión mide de DIECISIETE CENTÍMETROS (17 cm) a VEINTIDÓS CENTÍMETROS (22 cm).

2.2.1.2. Cortos: de DOCE CENTÍMETROS (12 cm) a DIECISÉIS CENTÍMETROS (16 cm).

2.2.1.3. Punta de espárragos: turiones de menos de DOCE CENTÍMETROS (12 cm).

2.2.2. Por calibre:

2.2.2.1. Gruesos: diámetro superior a DIECISÉIS MILÍMETROS (16 mm).

2.2.2.2. Medianos: diámetros de DOCE MILÍMETROS (12 mm) a DIECISÉIS MILÍMETROS (16 mm).

2.2.2.3. Finos: de SEIS MILÍMETROS (6 mm) a ONCE MILÍMETROS (11 mm).

2.3. Grado de Selección.

2.3.1. GRADO N° 1. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: en el tipo blanco, una ligera coloración rosada en la punta y el primer tercio del turión. Hasta un DOS POR CIENTO (2 %) de espárragos de distinto calibre, por grosor; CINCO POR CIENTO (5 %) de otros defectos, dentro de los cuales únicamente el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrá ser de unidades con podredumbres.

2.3.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: turiones ligeramente encorvados; coloraciones igual que en el GRADO 1; cierto grado de lignificación y lesiones superficiales.

Hasta un CINCO POR CIENTO (5 %) de espárragos de distinto calibre; DIEZ POR CIENTO (10 %) de otros defectos, dentro de los cuales únicamente el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrá ser de unidades con podredumbres.

2.3.3. GRADO N° 3. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: turiones manifiestamente encorvados; yemas con principios de aperturas; coloraciones no típicas, pero que no comprometan la determinación del tipo comercial; turiones ligeramente lignificados, lesiones superficiales de roya; hendiduras cicatrizadas, siempre que no comprometan la conservación y el transporte de la mercadería. Hasta un CINCO POR CIENTO (5 %) de espárragos de distinto calibre; QUINCE POR CIENTO (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales únicamente el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %), podrá ser de unidades con podredumbres.

3. HINOJO (*Foeniculum vulgare* Mill.).

3.1. Clasificación por tamaño:

3.1.1. Hinojos grandes: de más de TRESCIENTOS GRAMOS (300 g).

3.1.2. Hinojos medianos: de CIEN GRAMOS (100 g) a TRESCIENTOS GRAMOS (300 g).

3.1.3. Hinojos chicos: de CINCUENTA GRAMOS (50 g) a NOVENTA Y NUEVE GRAMOS (99 g).

3.2. Grados de Selección.

3.2.1. GRADO N° 1. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5 %) de otros defectos y CINCO POR CIENTO (5 %) de unidades excedidas o carentes de peso. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

3.2.2. GRADO N° 2. Dentro de este grado se clasificarán los hinojos de un mismo cultivar.

ANEXO VI

En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: roturas y aplastamientos leves de las nervaduras, siempre que no se comprometa la conservación de la unidad; leve falta de solidez.

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.



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 VI - TALLOS Y PECÍOLOS

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 4 pagina/s.