

RAÍCES Y TUBÉRCULOS

1. BATATA [*Ipomoea batatas* (L.) Lam.]
 - 1.1. Tipos comerciales:
 - 1.1.1. Batata blanca: se llama así a la de epidermis de color blanco cremoso y de carne blanca o crema.
 - 1.1.2. Batata colorada: se denomina así a la que tiene epidermis colorada y carne amarilla o amarilla anaranjada.
 - 1.1.3. Batata amarilla: aquella que tiene la epidermis de color cobrizo y carne amarilla o anaranjada.
 - 1.2. Clasificación por tamaño:
 - 1.2.1. Grandes: batatas cuyo peso unitario es mayor de QUINIENTOS GRAMOS (500 g).
 - 1.2.2. Medianas: batatas cuyo peso unitario es mayor de DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 g) y menor o igual a QUINIENTOS GRAMOS (500 g).
 - 1.2.3. Chicas: batatas cuyo peso unitario es mayor de SESENTA GRAMOS (60 g) y menor o igual a DOSCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (250 g).
 - 1.3. Grados de Selección:
 - 1.3.1. GRADO N° 1. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5 %) en peso de raíces fuera de tamaño, y CINCO POR CIENTO (5 %) de otros defectos, dentro de los cuales solo se admite el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) de raíces con síntomas de podredumbres.
 - 1.3.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: raíces que presentan deformaciones, siempre que estas no formen surcos o curvaturas tan pronunciadas que no permitan el aprovechamiento de la raíz; pequeñas raicillas secundarias; grietas cicatrizadas, no superiores a TRES CENTÍMETROS (3 cm); cortes por roturas y lesiones mecánicas cicatrizadas, siempre que su diámetro mayor no supere los DOS CENTÍMETROS (2 cm).

ANEXO VIII

Hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) de raíces fuera de tamaño, y DIEZ POR CIENTO (10 %) de otros defectos, dentro de los cuales solo el UNO POR CIENTO (1 %) podrá ser de raíces con síntomas de podredumbres.

1.3.3. GRADO N° 3. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: raíces con deformaciones manifiestas, siempre que estas no afecten su aprovechamiento, conservación y transporte; pequeñas raicillas secundarias; brotes incipientes o síntomas de desbrotes cicatrizados; grietas; cortes por roturas y lesiones mecánicas, siempre que estén cicatrizadas. Hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) fuera de calibre y un QUINCE POR CIENTO (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales solo el UNO POR CIENTO (1 %) podrá ser de raíces con síntomas de podredumbres.

2. RABANO (*Raphanus sativus* L.)

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. En lo que respecta al tamaño, en un mismo envase las unidades deberán ser uniformes, admitiéndose hasta un VEINTE POR CIENTO (20 %) de diferencia entre el diámetro de la unidad más pequeña y el de la más grande.

2.1.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: deformaciones; decoloraciones manifiestas; lesiones y grietas cicatrizadas, que no sobrepasen el VEINTE POR CIENTO (20 %) de la superficie; mezcla de tamaños; hojas de color levemente distinto al típico del cultivar. 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.

3. RABANITO (*Raphanus sativus* L. var. *Typica*)

3.1. Grados de Selección:

3.1.1. 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.

3.1.2. GRADO N° 2. Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto.

En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: deformaciones; decoloraciones manifiestas; lesiones y grietas cicatrizadas, que no sobrepasen el VEINTE POR CIENTO (20 %) de la superficie; mezcla de tamaños; hojas de color levemente distinto al típico de cultivar. 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.

4. RADICHA (*Cichorium intybus* L.)

4.1. Grados de Selección:

4.1.1. GRADO N° 1. Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar, las que deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto.

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.

4.1.2. GRADO N° 2. Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar, y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto.

En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) de defectos, dentro de los cuales solo el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrá ser de podredumbres. Se admitirán: ligeras deformaciones y decoloraciones; grietas longitudinales no superiores a TRES CENTÍMETROS (3 cm), siempre que no esté separada la región cortical de la medular y se encuentren cicatrizadas, caso contrario se asimilan a las podredumbres.

4.1.3. GRADO N° 3. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de defectos, dentro de los cuales solo el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrán ser podredumbres. Se admitirán: deformaciones y decoloraciones manifiestas; grietas circulares o longitudinales, siempre que estén cicatrizadas y no se separe la parte cortical de la

medular; raíces tronchadas, siempre que el corte esté cicatrizado; sin límites en lo que respecta a diámetro y largo.

5. SALSIFI BLANCO (*Tragopogon porrifolium* L.)

5.1. Grados de Selección:

5.1.1. 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.

5.1.2. GRADO N° 2. Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las siguientes condiciones mínimas serán sanas, limpias, secas, firmes, enteras y bien formadas; libres de podredumbres, decoloraciones internas y externas; olor y sabor extraño; zonas lignificadas.

En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de defectos, dentro de los cuales solo el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrán ser podredumbres.

En lo que respecta a diámetro y longitud, se admitirán mezclas.

6. SALSIFI NEGRO (*Scorzonera hispanica* L.)

6.1. Grados de Selección:

6.1.1. GRADO N° 1. Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto.

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.

6.1.2. 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 solo el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrán ser podredumbres.

Se admitirán: ligeras deformaciones y decoloraciones; grietas longitudinales no superiores a TRES CENTÍMETROS (3 cm), siempre que no esté separada la región cortical de la medular y se encuentren cicatrizadas, caso contrario se asimilarán a las podredumbres.

En lo que respecta al diámetro y largo, se admitirán mezclas.

7. REMOLACHA (*Beta vulgaris* L.)

7.1. Clasificación por tamaño:

7.1.1. Grandes: de más de SEIS CENTÍMETROS (6 cm) de diámetro.

7.1.2. Medianas: de entre CUATRO CENTÍMETROS (4 cm) y SEIS CENTÍMETROS (6 cm) de diámetro.

7.1.3. Chicas: de menos de CUATRO CENTÍMETROS (4 cm) de diámetro, pero nunca inferior a DOS CENTÍMETROS (2 cm) de diámetro.

7.2. Grados de Selección:

7.2.1. GRADO N° 1. Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y tamaño homogéneo, y que cumplan con las siguientes condiciones mínimas: sanas, limpias, secas, firmes, enteras y bien formadas; libres de podredumbres, decoloraciones internas y externas; olor y sabor extraño; lesiones; no deberá estar lignificada ni brotada la raíz; las hojas deberán reunir las siguientes condiciones, sanas, frescas, limpias, color típico del cultivar, sin lesiones de plagas, enfermedades o decoloraciones.

En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5 %) de defectos; no se admitirán raíces con podredumbres.

7.2.2. GRADO N° 2. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) de defectos; no se admitirán raíces con podredumbres, permitiéndose ligeras deformaciones en raíces y decoloraciones de hojas.

7.2.3. GRADO N° 3. En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un QUINCE POR CIENTO (15 %) de defectos, dentro de los cuales solo el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrán ser raíces con podredumbres.

Se admitirán: ligeras deformaciones; decoloraciones.

8. ZANAHORIA (*Daucus carota* L.)

8.1. Tipos comerciales:

8.1.1. Largas: son las zanahorias de forma alargada y que terminan en punta (cultivar: Emperador, etcétera).

8.1.2. Medio largas: son las zanahorias alargadas de punta roma, lo que les confiere aspecto cilíndrico (cultivar: Nantesa, Chantenay, etcétera).

8.1.3. Cortas: son las zanahorias cuya forma tiende a ser globosa y de punta roma (cultivar: Oxheart, etcétera).

8.2. Clasificación por tamaño:

8.2.1. Chicas: aquellas cuyo diámetro es menor de VEINTE MILÍMETROS (20 mm) pero mayor o igual a DIEZ MILÍMETROS (10 mm).

8.2.2. Medianas: aquellas cuyo diámetro está comprendido entre VEINTE MILÍMETROS (20 mm) y CUARENTA MILÍMETROS (40 mm).

8.2.3. Grandes: aquellas cuyo diámetro es mayor de CUARENTA MILÍMETROS (40 mm) y menor de SESENTA MILÍMETROS (60 mm).

8.3. Grados de Selección:

8.3.1. GRADO N° 1. Se admitirán: hasta CERO COMA CINCO CENTÍMETROS (0,5 cm) de coloración verde o violácea alrededor del cuello.

En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un CINCO POR CIENTO (5 %) de defectos. No se admitirán podredumbres.

8.3.2. GRADO N° 2. Se admitirán: ligeras deformaciones; insuficiencia o exceso de coloración, siempre que permita el reconocimiento del tipo o cultivar; grietas secas de no más de DOS CENTÍMETROS (2 cm), siempre que no se comprometan la conservación y el transporte de las raíces; UN CENTÍMETRO (1 cm) de coloración verde o violácea alrededor del cuello en los cultivares cortos, y DOS CENTÍMETROS (2 cm), en los cultivares medio largos y largos.

En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) de defectos, dentro de los cuales el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrán ser raíces con podredumbres o lesiones.

8.3.3. GRADO N° 3. Se admitirán: deformaciones manifiestas, siempre que no comprometan el reconocimiento del tipo o cultivar; insuficiencia o exceso de color; grietas secas de hasta SEIS CENTÍMETROS (6 cm), siempre que no separen manifiestamente la parte cortical de la médula y no comprometan la conservación y el transporte de la partida; UNO COMA CINCO CENTÍMETROS (1,5 cm) de coloración verde o violácea alrededor del cuello en las raíces cortas, y TRES CENTÍMETROS (3 cm), en las raíces medio largas y largas.

En este grado de selección se admiten las siguientes tolerancias: hasta un DIEZ POR CIENTO (10 %) de defectos, dentro de los cuales solo el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) podrán ser raíces con podredumbres.

9. PAPA (*Solanum tuberosum* L.)

9.1. Defectos graves:

- 9.1.1. Corazón negro: manchas de conformación irregular de coloración gris a negro en el centro del tubérculo.
- 9.1.2. Podredumbre: proceso de descomposición, desintegración y fermentación de los tejidos de origen fisiológico o patológico, incluyendo las podredumbres húmedas y secas.
- 9.1.3. Podredumbre húmeda: los tejidos presentan necrosis de aspecto acuoso.
- 9.1.4. Podredumbre seca: los tejidos presentan necrosis de aspecto deshidratado o momificado (seco). También se considera daño cuando, al remover de UN CENTÍMETRO (1 cm) a UNO COMA CINCO CENTÍMETROS (1,5 cm), la zona de inserción del estolón prosiga afectando a los tejidos en consistencia y color.

9.2. Defectos leves:

- 9.2.1. Verdeado: zona de color verde por exposición a la luz durante el crecimiento o el almacenamiento. Se considera defecto cuando el verdeado abarca más del CINCO POR CIENTO (5 %) de la superficie del tubérculo y profundiza más de TRES MILÍMETROS (3 mm) en la pulpa.
- 9.2.2. Daño: lesión de origen diverso (mecánico, fisiológico, biológico, etcétera) pudiendo ser:
 - 9.2.2.1. Superficial: cuando afecta más del DIEZ POR CIENTO (10 %) de la superficie del tubérculo y la lesión desaparece al removerse el tejido a una profundidad de TRES MILÍMETROS (3 mm).
 - 9.2.2.2. Profundo: cuando la lesión persiste después de remover TRES MILÍMETROS (3 mm) de tejido y afecta a más del CINCO POR CIENTO (5 %) de la superficie del tubérculo.
- 9.2.3. Brotado: elongación de los puntos de crecimiento (ojos). Se considera defecto cuando el largo del brote excede de TRES MILÍMETROS (3 mm).

ANEXO VIII

- 9.2.4. Quemado: lesión causada en el tubérculo debido a la incidencia de los rayos solares, altas o bajas temperaturas. Se considera defecto cuando la lesión supera el CINCO POR CIENTO (5 %) de la superficie del tubérculo y profundiza más de TRES MILÍMETROS (3 mm) en la pulpa.
- 9.2.5. Rhizoctonia: agregados negros adheridos a la piel. Se considera defecto cuando supera el CINCO POR CIENTO (5 %) de la superficie del tubérculo.
- 9.2.6. Vitricación: se considera tubérculo vitricado el que presenta pulpa fibrosa o cristalizada.
- 9.2.7. Pelado: exposición de los tejidos del tubérculo por falta de piel. Se considera defecto cuando falta más del DIEZ POR CIENTO (10 %) de la piel del tubérculo.
- 9.2.8. Papa temprana: es aquella que se cosecha antes de completar su madurez, se comercializa inmediatamente después de cosechada y cuya piel se desprende fácilmente por frotado. Para este tipo de producto no se considera defecto el desprendimiento de piel.
- 9.2.9. Corazón hueco: cavidad interna causada por un crecimiento excesivamente rápido del tubérculo. Se considera daño cuando el tubérculo presenta una cavidad mínima de DOCE MILÍMETROS (12 mm) por SEIS MILÍMETROS (6 mm) al cortarlo longitudinalmente, o presenta tejidos decolorados.
- 9.2.10. Deformación: importante o severa desuniformidad del tubérculo durante su desarrollo, que puede generar formas con extremos pronunciados, curvaturas, protuberancias o puntas que afecten su apariencia o calidad.
- 9.2.11. Tierra:
- 9.2.11.1. Prácticamente libre de tierra: puede presentar costras aisladas de tierra adherida que no superen UN MILÍMETRO (1 mm) de espesor y el VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) de la superficie del tubérculo.
- 9.2.11.2. Tierra total: removida toda la tierra de los tubérculos hasta el límite de lo firmemente adherido más la tierra libre dentro del envase.
- 9.3. Composición y calidad:
- La papa consumo debe presentar las características típicas del cultivar en cuanto a forma, color de piel y de pulpa.

Se admiten mezclas de cultivares en un mismo envase de hasta el UNO POR CIENTO (1 %) en número de unidades que presenten el mismo color de piel.

9.4. Clasificación:

9.4.1. Por peso.

CLASIFICACIÓN	PESO
GIGANTE	más de SEISCIENTOS GRAMOS (600 g)
GRANDE	desde SEISCIENTOS GRAMOS (600 g) hasta TRESCIENTOS GRAMOS (300 g)
MEDIANA	desde TRESCIENTOS GRAMOS (300 g) hasta CIENTO VEINTE GRAMOS (120 g)
CHICA	desde CIENTO VEINTE GRAMOS (120 g) hasta SETENTA GRAMOS (70 g)
PAPIN	menos de SETENTA GRAMOS (70 g)

Tolerancia: CINCO POR CIENTO (5 %) en peso en más o en menos fuera de identificación.

9.4.2. Por tolerancias de defectos:

De acuerdo con las tolerancias de defectos, las papas se clasifican en las categorías indicadas en la Tabla I.

TABLA I. Límites máximos de defectos por categoría expresados en porcentaje y en peso de la muestra.

DEFECTOS	CATEGORIAS		
	EXTRA	I	II
GRAVES			
Corazón negro	1	2	3
Podredumbre húmeda	0,5	0,5	1
Podredumbre seca	1	2	3,5
TOTAL DE DEF. GRAVES	1	3	5
TOTAL DE DEF. LEVES	3	7	12
Brotado	10	10	10
Tierra Total	0,1	0,5	1

9.4.3. Observaciones. Requisitos generales: las papas consumo deben ser enteras, maduras, firmes, exentas de olores y sabores extraños y de humedad externa anormal. Deben estar limpias, lavadas o cepilladas, prácticamente libres de tierra. Requisitos físicos, químicos y microbiológicos: no se permite la comercialización de papa que presente contaminantes y/o residuos nocivos para la salud humana, por encima de los límites admitidos.

Las papas serán acondicionadas en envases que no provoquen alteraciones externas o internas a los tubérculos y que no transmitan olor o sabor extraño a estos. Cuando el acondicionamiento sea en bolsas, estas deben ser de primer uso.

9.4.3.1. Verdeado: no se acepta en ninguna de las categorías más del VEINTE POR CIENTO (20 %) de los tubérculos con superficies verdes mayores al CINCO POR CIENTO (5 %) y que profundicen más de TRES MILÍMETROS (3 mm).

9.4.3.2. Daño superficial: no se acepta más del VEINTE POR CIENTO (20 %) de los tubérculos con más de CINCO POR CIENTO (5 %) y menos de DIEZ POR CIENTO (10 %) del área superficial afectada.

La determinación de los porcentajes se efectúa sobre el total de la muestra extraída, realizándose el cálculo sobre el número de tubérculos.

Siempre que fueran encontrados tubérculos con más de UN (1) defecto, se considera el de mayor gravedad.

El lote que no cumpla con los requisitos previstos en este reglamento al momento de la inspección puede ser reclasificado, reembalado y/o reetiquetado para ajustarse a él. No se autoriza la reclasificación de lotes que presenten porcentajes

ANEXO VIII

de podredumbres húmedas por encima del CINCO POR CIENTO (5 %), los que serán rechazados.



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 VIII - RAÍCES Y TUBÉRCULOS

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 11 pagina/s.