Convenio de Cooperacion
SAGyP-IICA-PNUD-BIRF

Proyecto de

COOPERACION PARA LA MODERNIZACION DEL SECTOR AGROPECUARIO ARGENTINO

INFORME 5.10

FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DE PRODUCTOS FRUTIHORTICOLAS

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACION PARA LA AGRICULTURA
Oficina en Argentina

UNIDAD DE
DOCUMENTACION PARA
LA PREINVERSION

FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DE PRODUCTOS FRUTIHORTICOLAS (*)

(*) Corresponde al Estudio N° 5: "Promoción de Exportaciones Frutihortícolas argentinas"

Informe elaborado por: Ing. Agr. Leonardo F. Ausili, Ing. Agr. Cecilia Martínez Clark, Ing. Agr. Jorge Carlos Mussini.
1 solo tomo (3 unidades).

Noviembre, 1987

MARCO REFERENCIAL DE LOS SISTEMAS DE COMERCIALIZACION FRUTIHORTICOLA EN LA REPUBLICA ARGENTINA.

Se entiende por sistema de comercialización frutihortícola al proceso que media entre el productor y el consumidor.

En la República Argentina históricamente se han seguido las tendencias modales del mercado interno, generándose su desarrollo a partir de costumbres o tradiciones locales con ámbito de aplicación de alcances regionales según sus distintos grados de influencias.

A medida que se desarrollaron los sistemas de transporte y comunicaciones, esos mercados fueron ampliando su radio de influencia y su intercomunicación dio origen a los grandes mercados nacionales.

Hoy, para nuestro país, podemos hacer referencia a un sistema de comercialización que trata de satisfacer la tradición y las modalidades del comercio interno; es decir, que se trata salvo excepciones, de un proceso que va desde el productor hasta el industrial (para su transformación primaria) o al usuario o consumidor último (para su consumo en fresco).

Lo que se pretende ahora es ampliar el horizonte del mercado creado para abastecer no sólo el mercado interno, sino también la exportación, incrementando la penetración en los mercados tradicionales ya existentes y accediendo a nuevos mercados internacionales.

Si bien el hecho de que el país o cada región configure una unidad desde el punto de vista producción-consumo, con sus propios grados de complejidad y características de sistemas de comercialización (según el caso y producto que se trate), eso no supone necesariamente que sea rígido e inamovible. Precisamente una de las pautas que mide la bondad de un sistema de comercialización, es la aptitud para adaptarse a los cambios tecnológicos, económico-sociales, jurídico-institucionales y el desarrollo general del país.

Este cambio de orientación a la producción de acuerdo con los requerimientos del mercado externo, requiere de un tratamiento muy especial, debido a que existen restricciones de recursos disponibles, es necesario organizarse, de forma tal que se pueda decir qué, cuánto, cómo y para quién se produce.

Rol del Estado en el proceso de comercialización

Definimos al sistema o proceso de comercialización como los mecanismos, vía los cuales, se coordinan las funciones de producción, distribución y consumo dentro de la sociedad. Más concretamente tiene por cometido tomar el producto en el lugar

que se lo produce, en la época que se lo produce y en el estado que se lo produce; y entregarlo al consumidor en el lugar que lo necesita, en el momento que lo necesita y en la forma que lo necesita.

Puede esquematizarse el sistema desde dos puntos de vista distintos pero complementarios entre sí, y que son:

organismo ??

a) a través de la estructura, es decir, de los agentes o participantes que intervienen en el proceso; o,

b) a través de las funciones que se desarrollan durante el proceso.

Las distintas secuencias de funciones llevadas a cabo por los distintos participantes, configuran así el sistema de comercialización cuyo curso lógico y ordenado es la meta eterna por conseguir.

Comprendido ésto, es importante tener en cuenta que no se trata solamente de observar el cumplimiento de las funciones por parte de los participantes; el eslabonamiento de cada uno de ellos y la complementación de sus funciones, otorgarán cada vez más eficiencia al sistema. Naturalmente el proceso no tiene contornos netos y definidos, no sólo cuentan las interrelaciones entre las distintas funciones y participantes, sino también, la relación de éstos con el resto del sistema económico.

Este enfoque global de todo el proceso permitirá conocer los alcances de cualquier medida política referida al sector y es a través de los mismos participantes del proceso de donde se extraerá la información básica que permita al Estado ir logrando un mayor ajuste de la politica sectorial.

Esta mancomunión así expresada, lo ubica al sector oficial como un participante más del proceso de comercialización dado el protagonismo que adquiere en él. Cabe pues, definir sus funciones.

Funciones del proceso de comercialización

Son funciones (o servicios) del proceso de comercialización, todas aquellas actividades que transforman el producto a nivel productor, en producto a nivel consumidor.

Este conjunto de actividades tienen forzosamente que ser llevadas a cabo por un participante del proceso para que el mismo se realice.

A los fines de este estudio sólo haremos referencia a aquellas funciones que están relacionadas directamente con el producto, y que comprenden aspectos de tiempo, espacio, forma y propiedad del mismo. Quedan sólo mencionadas las funciones de información y de coordinación del sistema de comercialización

que deberán tenerse en cuenta para otro estudio posterior, pues sólo pueden ser descriptas después de conocida la estructura y la conducta del sistema.

Hecho pues las exclusiones pertinentes, podemos clasificar genéricamente las funciones en primarias, secundarias y auxiliares.

Las funciones primarias son aquellas que constituyen el núcleo central de operaciones para que se cumpla la transformación del producto a nivel productor, en producto a nivel consumidor; y comprende las actividades de acopio, elaboración y dispersión.

Las funciones secundarias del proceso son aquellas que complementan o sirven de nexo entre las funciones primarias y se refieren a actividades tales como empaque, transporte y almacenamiento.

Las funciones auxiliares, por último, son aquellas que facilitan o perfeccionan el cumplimiento de las funciones principales o aparecen implícitas en tal cumplimiento. Quedan comprendidas dentro de éstas la tipificación y/o normalización, la asunción de riesgo, la financiación.

La Tipificación

Hasta aquí hemos venido realizando una descripción del proceso de comercialización a los fines de que se pueda entender donde está inserto y la importancia que tiene la función de tipificar o normalizar un determinado producto.

Consideramos por lo tanto necesario recalcar que la tipificación es una función auxiliar dentro del proceso de comercialización y que debe ser llevada a cabo por un participante de dicho proceso. Como función auxiliar la tipificación es uno de los recursos que más ha contribuído a la racionalización y al aumento de la eficiencia del proceso de comercialización de productos agropecuarios.

Al establecer un sistema de normas de calidad, con sus patrones y sus correspondientes definiciones, sobre las cuales se clasifican los distintos productos para su comercialización, se ha posibilitado el incremento de intercambios comerciales entre regiones. En su evolución, se partió de un esquema simple, y hasta elemental, estructurado sobre bases empíricas por el uso y costumbres; y se pasó gradualmente a esquemas más complejos y

elaborados conforme a bases racionales. A medida que la comercialización se volvió más compleja y más exigente, y se pasó de los mercados locales a los regionales o nacionales, se hizo necesaria la unificación de los sistemas, como también contemplar una mayor diferenciación de tipos y calidades.

La intervención del Estado como participante ejecutor de esta función auxiliar fue de vital importancia, tanto para la elaboración de un sistema de tipificación que contemple los intereses generales de la producción y comercialización, como para asegurarle obligatoriedad de aplicación en todo el país, ya sea para su comercialización interna como para la exportación.

Dentro de ese contexto, fue necesario contemplar las distintas modalidades del mercado. Tanto para su elaboración como para cualquier modificación del sistema de tipificación no se debe perder de vista la realidad del mercado, pues se puede caer en errores graves si no existe gradualidad en las reformas.

La producción genera por razones diversas, toda una gama de calidades, y procurar uniformarlas podría ser costoso y antieconómico. Además, el sector usuario tiene distintos requisitos que una única calidad o tipo de producto necesarimanete no puede satisfacer.

Las distintas calidades en gran medida están asociadas con distintos costos de producción. Sólo si el mercado retribuye a cada calidad con un precio acorde a su diferente costo productivo tendrá viabilidad una tipificación "realista".

¿Existe en nuestro país una tipificación "realista"? ¿Son uniformes los productos con igual grado de tipificación que entran al mercado? ¿Es lo mismo un grado elegido de una marca A al de otra B?. Si esto no es así, difícilmente el precio del mercado para ese grado elegido premie los mayores esfuerzos. Difícilmente podrá el consumidor final saber por cuál producto debe pagar más o menos.

Nuestro sistema actual de producción, salvo excepciones, está estructurado para satisfacer el mercado interno. Interviene en la exportación cuando por razones de costos de oportunidad despiertan nuestro interés, o razones extraordinarias nos obliga a ello. Lo que ahora se pretende es producir para exportar; una modalidad que por sí misma tendrá una repercusión muy significativa, no sólo en nuestros productos exportados sino también en el comportamiento de nuestro mercado interno. El impacto tanto en uno como en otro será un factor que generará cambios en el sistema, pero la intensidad no será la misma para ambos y por lo tanto el sistema deberá prepararse para ir asimilando las actualizaciones necesarias acorde con las diferentes dinámicas generadas.

Ningún estudio de este tipo puede ser considerado como definitivo, sino que periódicamente se originará la necesidad de un nuevo examen, ya sea parcial o total. Por lo tanto, el ente estatal responsable de esta tarea, deberá estar dotado de todos los elementos de juicio necesarios para prever las adecuaciones correspondientes con la suficiente antelación como para orientar la producción de forma tal de poder satisfacer de continuo nuestros mercados pretendidos.

Las normas de calidad de los productos del agro, a veces se asemejan a las de los productos manufacturados. Si bien tienen mucho en común existe un aspecto que los diferencia en forma marcada. Para la manufactura, las normas se establecen a priori y los productos deben una vez elaborados ajustarse a ella. Para los productos del agro, en cambio, las normas de calidad fijan términos de referencias para medir la calidad de cada partida y para su clasificación posterior.

Para el primer caso se procede de acuerdo con la norma de calidad; en el segundo caso se clasifica según la norma.

¿Hasta qué punto en el agro no puede "elaborarse" un producto según una calidad prestablecida? Si la norma de calidad sirve para orientar la producción, es de esperar que mediante la toma de conciencia por parte del productor sobre cual es la meta por alcanzar, poco a poco se logre el cometido.

No será suficiente la aplicación de normas de calidad. Su difusión y la unificación de criterios de interpretación, la coordinación de los organismos de control, etc. sólo tendrá éxito si existe, por parte de los interesados una manifiesta voluntad de cambio.

Las normas no son buenas o malas por sí mismas; los participantes del proceso de comercialización serán los que transformen en buena o mala una norma.

El Reglamento Nro.23 de fecha 20-4-62 por el que se establece una organización común de mercados en el sector de frutas y hortalizas de la Comunidad Económica Europea, expresa en sus considerandos que para su logro, uno de los objetivos que debe conseguirse es determinar normas comunes de calidad para los productos sometidos a intercambio. Estas normas comunes tienen por efecto eliminar del mercado los productos de escasa calidad, lograr un equilibrio entre oferta y demanda a un precio equitativo para el productor y con estabilidad en las cotizaciones.

Esto que fue expresado en 1962 y que se encontró consolidado ya en la Comunidad Económica Europea, nos permite interpretar el objetivo pretendido por esos países. Asumir esos conceptos es el primer paso por dar antes de cumplir las normas propiamente dichas.

Este ejemplo, que es igualmente válido para la mayoría de los mercados potencialmente compradores, actuará como limitativo para nuestra posibilidad de exportar.

Es necesario conocer el porqué.

Marco Jurídico

La Constitución de la Nación Argentina en el capítulo destinado a Declaraciones, Derechos y Garantías, establece en el art.14 que "todos los habitantes de la Nación gozan del derecho de comerciar conforme a las leyes que lo reglamenten".

Queda claro que dentro de nuestro ordenamiento constitucional no puede hablarse de libertad de comercio sino del derecho a comerciar. En principio la libertad es la facultad de obrar sin estorbos, en tanto que el derecho está sometido a reglamentación. La reglamentación o limitación del ejercicio de los derechos individuales es una necesidad derivada de la convivencia social. La reglamentación circunscribe el ejercicio del derecho dentro de límites razonables; tiene por finalidad defender, entre otros objetivos, la conveniencia pública y el bienestar general.

Esa facultad de reglamentar el comercio con las naciones extranjeras y el de las provincias entre sí le corresponde al Poder Legislativo Nacional según lo establecido en el art.67, inc.12 de la Constitución Nacional.

El poder para reglar ese comercio abraza todos los instrumentos por los cuales puede ser efectuado, y comprende no sólo el intercambio de los objetivos del tráfico, en cualquiera y todas sus formas, sino también los medios de llevarlo a cabo.

En virtud del inc.28 del mismo art. 67, corresponde al Congreso dictar todas las leyes y reglamentos que sean convenientes para hacer efectivo los poderes conferidos por la Constitución al Gobierno Federal.

Es así, que mediante la Ley Nro.22.520 y sus modificatorias, ordenadas en su texto mediante Decreto Nro.132/83 y denominada "Ley de Ministerios" el Congreso establece las competencias para cada uno de los ministros que asisten al Presidente de la Nación en sus funciones. El art.20 del precitado Decreto establece las competencias del Ministro de Economía, al cual entre otras le otorga las funciones de:

Inc.34- Entender en la tipificación, certificación de calidad y normalización para la comercialización de los productos agropecuarios, forestales, pesqueros y de la caza.

Inc.36- Entender en la elaboración, aplicación y fiscalización de los regimenes de las actividades relacionadas con los sectores agropecuarios, forestal, pesquero y de la caza.

Por Decreto Nro.2551/86 se delimitan las misiones y funciones de las distintas Secretarías y Subsecretarías que asisten a cada área ministerial. Las funciones enunciadas anteriormente, recaen en la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, perteneciente al Ministerio de Economía; y en ese mismo marco legal corresponde a la Subsecretaría de Agricultura todo lo referente a productos agrícolas que emanan del inc.34 y 36 del art.20 del Decreto Nro.132/83.

1. ANALISIS DE LAS NORMAS DE TIPIFICACION DE LA REPUBLICA ARGENTINA PARA LA EXPORTACION Y DESCRIPCION DE LA METODOLOGIA DE ANALISIS COMPARATIVO CON LAS NORMAS DE LOS POSIBLES PAISES COMPRADORES. Conclusiones.

1.1 Breve reseña histórica.

En nuestro país, tradicional abastecedor de materias primas básicas, se ha manifestado una tendencia hacia la producción frutihorticola en regiones ecológicas propicias para su desarrollo. De esta forma, y desde principios de siglo la frutihorticultura se ha transformado en verdadero polo de desarrollo de determinadas regiones o áreas extrapampeanas, donde como ejemplo se puede mencionar a la región del Comahue que comprende a las provincias de Rio Negro y de Neuquén, en cuyo desarrollo socio-económico ha tenido a la fruticultura como uno de sus principales pilares.

En el mismo sentido, algo semejante ha sucedido en la región Cuyana, donde la evolución de las provincias de Mendoza y San Juan han estado estrechamente relacionadas con la agroindustria. Esta incidencia no sólo se ha manifestado en esas regiones, sino que en mayor o menor grado ha formado y contribuye hoy a la economía de otras regiones o provincias.

En tales casos, se puede hacer referencia a las provincias de Entre Rios, Corrientes, Misiones y Tucumán, donde la citricultura ha sido y es una fuente de recursos y evolución provincial, o bien, de las provincias de Córdoba San Luis, Catamarca y La Rioja donde los frutales de carozo, o el cultivo de la fruta seca ha sido históricamente una fuente de recursos y alternativas para la agricultura tradicional.

El sector hortícola ha presentado inicialmente su asiento en zonas cercanas al de las grandes ciudades o establecimientos urbanos, por lo que se puede describir su evolución en forma casi inversa a la fruticultura, es decir, que se ha expandido desde los grandes conglomerados urbanos hacia regiones o áreas extrapampeanas en busca de prolongar los periódos de abastecimiento de los distintos productos.

Tanto la fruticultura como la horticultura en nuestro país, se han desarrollado tendiendo principalmente al abastecimiento o satisfacción del mercado doméstico.

Con el desarrollo de una fruticultura industrial, inicialmente con pera y manzana, la República Argentina se inició en el comercio exterior de productos no tradicionales, tales como cereales, cultivos industriales, ganado vacuno, lanas, cueros, etc.

De esta forma y desde principios de siglo la fruticultura inicia su participación en los mercados internacionales, fundamentalmente en los países europeos.

El rol que ha jugado el estado en este desarrollo, ha sido desde sus inicios de fundamental importancia, sobre todo en cuanto hace a la comercialización de estos productos. La participación de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, a través de la Subsecretaría de Agricultura y con sus Comisiones Nacionales Asesoras han contribuido al crecimiento del sector en un medio participativo de integración. Tales son los casos, por ejemplo de: Comisión Nacional Asesora de la Fruticultura, creada en primeras instancias por el Decreto Nro.5263 del 12 de septiembre de 1969 e integrada por la Resolución Nro.1960 del 18 de diciembre del mismo año, la que quedó sin efecto por el Decreto Nro. 925 del 26 de Diciembre de 1973. Posteriormente y a solicitud del sector productor nacional el 16 de agosto de 1977 es creada nuevamente según Resolución Nro.708 de la entonces Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería de la Nación, la que continua en vigencia hasta el día de hoy.

Comisión Nacional Asesora de Citricultura, donde su creación de la misma se remonta al 20 de enero de 1969, mediante por el Decreto Nro.125 e integrada por la

Resolución Nro.390 del 29 de abril del mismo año. Esta, al igual que la Comisión Nacional Asesora de la Fruticultura, deja de funcionar conforme a lo estatuido por el Decreto--Ley Nro.925, para volver a conformarse a partir del 11 de abril de 1975, según Resolución SEAyG Nro.358.

La Comisión Nacional de la Horticultura fue creada por el Decreto Nro.476 de fecha 20 de abril de 1971 e integrada por la Resolución SEAyG Nro.403 del 16 de agosto de ese año. Esta Comisión Nacional Asesora, al igual que las comisiones de frutas y de la citricultura cesa en su función a partir del antes mencionado Decreto Nro.925/73.

En la actualidad y atendiendo a la importancia de este sector, la Subsecretaría de Agricultura (Dirección General de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola) se encuentra estudiando la posibilidad de contar nuevamente con ese cuerpo asesor. En parte, su funcionamiento fue suplido a partir de la conformación, según la Resolución de la Secretaría de Agricultura y Ganadería Nro. 319/84 por la que se crea, como marco asesor de la Subsecretaría de Agricltura a la Comisión Nacional Asesora de Legumbres.

La constitución de estas comisiones, en las que se encuentran representadas tanto los sectores productores, comercializadores, industriales, exportadores, técnicos,

científicos en cuanto hace la investigación y experimentación y a los sectores oficiales de cada provincia productora, es la que ha permitido en un contexto de trabajo orgánico, dinamizar la toma de decisiones por parte de la Subsecretaría de Agricultura y otros organismos estatales, en lo referente a las características, modalidades o problemáticas de la comercialización frutihortícola.

Bajo estas circunstancias y atendiendo a las inquietudes comerciales contínuamente en evolución tanto sea de los sectores exportadores nacionales como importadores internacionales, ese organismo nacional ha legislado en todo cuanto hace a la calidad, sanidad, acondicionamiento y empaque y a la posterior comercialización de los productos frutihortícolas y, asumiendo como responsabilidad la fiscalización de la comercialización de estos productos.

1.2 EVOLUCION DE LA NORMATIVA INHERENTE A LOS PRODUCTOS FRUTIHORTICOLAS EN LA REPUBLICA ARGENTINA.

1.2.1 Frutas frescas

La comercialización de las frutas frescas no cítricas que en la actualidad se encuentra en vigencia es reglamentada por la Resolución Nro.554 del 26 de octubre de 1983 cuyos alcances son descriptos en el Decreto-Ley Nro.9244

del 10 de octubre de 1963. Es este instrumento legal el que faculta exclusivamente a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca en todo lo inherente a la producción, tipificación, empaque, identificación y certificación de la calidad y sanidad frutícola y demás reglamentaciones o disposiciones que de ese organismo del Estado emanen.

La Resolución Nro.554/83 es la que reglamenta en la actualidad la comercialización de las frutas frescas no cítricas con destino al mercado interno y a la exportación. Este documento consta de treinta y nueve (39) capítulos y trescientos treinta y cinco (335) apartados.

Esta reglamentación ha derivado de otra, la Resolución Nro.855 de fecha 25 de septiembre de 1964, la que a raíz de un normal proceso evolutivo operado en la comercialización de este tipo de frutas, sufrió modificaciones, en temas tales como tipificación, normatización de envases, empaque e identificación de la mercadería e incorporación de nuevas especies frutícolas.

Las medidas legales que han acompañado esta evolución continúan, han sido las Resoluciones de la entonces Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería Nro.1716 del 21

de diciembre de 1965, Resolución Nro.346 del 11 de octubre de 1966, Resolución Nro. 615 del 13 de diciembre de 1966, Resolución Nro.1461 del 4 de diciembre de 1967, Resolución Nro.100 del 10 de enero de 1968; Resolución Nro. 1284 del 25 de diciembre de 1968, Resolución Nro.833 del 26 de noviembre de 1971, Resolución 558 del 25 de octubre de 1073, Resolución Nro.9 del 15 de enero de 1979, Resolución Nro. 138 del 26 de febrero de 1980, Resolución Nro.71 del 2 de marzo de 1982, Resoluciones Nro.346 y 347 del 23 de diciembre de 1982.

Todas estas medidas, no sólo evidencian una permanente interacción de la Secretaría de Agricultura con el sector productor-comercializador sino que también en cuanto hace a la homologación de las normas y/o requerimientos de los mercados importadores y competidores.

1.2.2 Frutas Cítricas

Al igual de lo que sucede con las frutas frescas la comercialización de la fruta cítrica, también pone de manifiesto una contínua adaptación del sistema, conforme a la evolución de los mercados importadores y sus exigencias de acondicionamiento, empaque, calidad del producto, etc.

La legislación en vigencia, también emana del Decreto--Ley Nro.9244/63 y su Resolución reglamentaria es la Nro.-145 del 11 de marzo de 1983.

Esta reglamentación, al igual que la Resolución 554 ha tenido como antecedentes a las Resoluciones de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería que a continuación se describen: Resolución 499 de fecha 29 de marzo de 1971, Resolución Nro.720 del 16 de mayo de 1972, Resoluciones Nro. 767 y 768 del 8 de agosto de 1975, Resolución Nro.365 del 18 de junio de 1979, Resolución Nro.153 del 16 de marzo de 1981, Resolución Nro.156 del 23 de junio de 1981, y el Artículo 1ro. de la Resolución Nro.558 del 25 de octubre de 1983.

La Resolución de referencia consta de 21 capítulos y 136 Apartados reglamentarios, de alcances fijados por el Decreto Ley 9244/63, en su Artículo 1ro.

1.2.3 Hortalizas

Se ha hecho referencia precedentemente a que el desarrollo de la horticultura ha seguido las tendencias del mercado interno, en lo que hace a su evolución en cuanto a los

mercados foráneos, ha sido mínima. No obstante ello, existen reglamentaciones y normas de tipificación concernientes al mercado interno e internacional.

Esa reglamentación es la Resolución Nro.297 de fecha 17 de junio de 1983 y en sus alcances se establecen las normas de tipificación, empaque y fiscalización de las hortalizas frescas con destino a los mercados de interés nacional.

Por otra parte, y en lo que hace a las hortalizas para la exportación, el Departamento de Frutas y Hortalizas es quien dicta las normas, tolerancias, modalidades de empaque y acondicionamiento de las hortalizas que se destinen al mercado internacional. Ello en virtud de la Resolución Nro.17503 del 28 de noviembre de 1940 y del Decreto Ley Nro.71178 del 1ro. de diciembre de 1935, quienes facultan a la Secretaría de Agricultura sobre el tema en cuestión.

2. ANALISIS DE LAS NORMAS DE TIPIFICACION DE LA REPUBLICA ARGENTINA PARA LA EXPORTACION DE PRODUCTOS FRUTIHORTICOLAS

2.1 Frutas no cítricas

Se ha enunciado precedentemente que el organismo facultado para normalizar la comercialización de productos frutihortícolas es la Subsecretaría de Agricultura a través de la Dirección Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), según el Decreto Ley 9244/63 y su reglamentación en vigencia, Resolución Nro.554/83.

2.1.1. Generalidades

La Resolución de referencia no solo reglamenta todo cuanto hace a la estandardización de la fruta, sino que también presenta otras exigencias en cuanto hace a la cosecha, transporte, identificación de la mercadería, su conservación y fiscalización sanitaria y de calidad.

La Secretaría de Agricultura exige como primer requisito a toda persona que comercialice frutas frescas, estar inscripto en ese organismo como empacador en el caso de dedicarse al empaque y comercialización de fruta, y en el

caso de acopiar fruta en cámaras frigoríficas deberá inscribirse como operador de frigorífico, debiendo declarar en forma mensual su existencia de fruta por peso y variedad a lo largo del año calendario.

Sin estos requisitos, ninguna persona puede comercializar su fruta. Ello facilita las tareas posteriores de fiscalización. También se encuentra reglamentado el momento y la forma de la cosecha, ello para evitar el problema que significa la comercialización de la fruta inmadura y recolectada en forma inadecuada a lo que exige el mercado internacional.

Cada uno de estos operadores poseerá un número identificatorio, el que deberá constar en todos los envases que comercialice a los efectos de facilitar las fiscalización de las distintas partidas.

Los galpones de empaque habilitados para exportación, deberán reunir una serie de requisitos mínimos para ser autorizados, tales como la infraestructura mínima y la maquinaria apropiada para la clasificación y acondicionamiento de la fruta.

Por otra parte, es la Secretaría de Agricultura la que reglamenta toda lo concerniente a los materiales, aditivos, tratamiento pre y postcosecha de la fruta, y reglamenta los distintos envases a utilizar.

Esta Secretaría reglamenta también todo cuanto hace a la identificación de la mercadería, es decir sus rótulos y las leyendas de los mismos.

En ese sentido las exigencias en lo que respecta a las leyendas, son de que debe figurar nombre de la especie de la fruta empacada, provincia productora, nombre del empacador reglamentariamente inscripto en la Secretaría de Agricultura, marca comercial, la leyenda Industria Argentina o Producción Argentina y el correspondiente sello clave en el que figura la fecha y el número de galpón habilitado que ha trabajado la fruta.

Es también función de la Secretaría aludida el dictado de normas en lo que hace al transporte, enfriamiento, frigoríficos y cuarentenas de la fruta. De ello se puede extractar que no se autoriza en la República Argentina el transporte de la mercadería a granel, es decir que la fruta que se destine tanto sea al mercado interno como a la exportación deberá hacerlo empacada en los envases en que se ha de comercializar.

En lo que hace a los vehículos o medios de transporte, se exige que los mismos reunan condiciones mínimas de aptitud de tal forma que aseguren condiciones de higiene que

preserven a la fruta de posibles contaminaciones u olores extraños para asegurar las condiciones de sanidad, calidad y conservación.

Respecto de estos dos últimos temas, se exige el pre enfriado de la fruta antes de su embarque, hecho éste que deberá producirse indefectiblemente en la zona de producción.

En el caso de que la fruta se comercialice utilizando transporte aéreo podrá comercializarse sin el requisito del preenfriado, siempre y cuando no hayan transcurrido más de 72 horas desde el momento de su empaque.

Para todas las especies frutales que hayan sido preenfriadas, deberán presentar al momento del empaque una temperatura no mayor de 8 grados centígrados.

Para comercializar todo tipo de fruta con destino al mercado internacional, que ya ha sido preenfriada y se le haya otorgado el correspondiente certificado fitosanitario no podrá presentar una temperatura superior a 4°C. Por otra parte y en lo concerniente al tema de cuarentenas vegetales, se encuentra legislado que las mismas serán supervisadas por el Servicio Nacional de Sanidad Vegetal dependiente de la Subsecretaría de Agricultura para asegurar una mayor eficiencia en cuanto a las exigencias de los países importadores.

Toda fruta con destino a la exportación deberá ser inspeccionada previamente a la emisión por parte del Servicio Nacional de Sanidad Vegetal (Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales).

Una vez presentada ante las autoridades competentes la solicitud de inspección, se procederá a la misma donde se emitirá juicio sobre aspectos tales como daños, lesiones y enfermedades teniendo en cuenta la intensidad y gravedad dentro del marco de las condiciones generales de la partida y su estado de conservación en relación con las tolerancias admitidas para cada una de las especies reglamentadas.

La inspección se realizará eligiendo al azar un número de envases, que como mínimo será de 3 envases de la totalidad de la partida. De cada uno se seleccionará un número adecuado de frutas que no cumplimente las exigencias reglamentarias donde el promedio de los porcentajes obtenidos de las unidades que no satisfacen las tolerancias establecidas será aplicado a la totalidad de la partida o lote de fruta.

Ya inspeccionada la partida, si ésta es verificada en todo conforme a lo estatuido, el Departamento de Inspección Portuaria de Vegetales emitirá el correspondiente certificado fitosanitario.

Serán motivo de rechazo de las partidas cuando las mismas no se ajusten a las prescripciones establecidas en la Resolución reglamentaria número 554 en lo referente a calidad y sanidad, cuando las partidas muestren en sus envases señales de adulteración de los sellos identificatorios, cuando los mismos presenten rótulos superpuestos o no cumplan con las leyendas reglamentarias, o bien cuando éstos esten sucios deteriorados, rotos o mojados. Ante esta situación el propietario de la mercadería podrá recurrir a un tribunal técnico de apelación quien está facultado para ratificar o rectificar el fallo emitido por el inspector que interviene en el rechazo de la mercadería comprobada cualquier infracción de las ya descriptas, el funcionario actuante procederá a redactar un acta de infracción e intervención de la partida, por lo que el propietario deberá poner en condiciones reglamentarias al lote, o bien retirarlo y darle otro destino a esa fruta, amén de las sanciones a que se hace acreedor por haber transgredido las reglamentaciones en vigencia.

2.1.2 Normas de Tipificación Argentina.

Producto de referencia: M A N Z A N A

El capítulo Nro.29 de la Resolución Nro.554 reglamenta la comercialización de la manzana (Pyrus malus) tanto para el mercado interno como para la exportación.

Los distintos apartados establecen las modalidades de acondicionamiento, empaque, clasificación, presiones, color, tamaño y grados de selección y sus respectivas tolerancias en cuanto hace a defectos, enfermedades o alteraciones de postcosecha u otras afecciones que sufran las manzanas a partir de su empaque, conservación o transporte.

En cuanto hace al empaque, toda partida de manzanas que se acondicione para el mercado internacional deberá ser madura, bien desarrollada, bien formada, sana, seca, limpia, de tamaño uniforme y encontrarse libre de manchas, heridas, lesiones producidas por insectos u otras causas, machucamientos y alteraciones internas de diversos orígenes, bitter-pit, podredumbre y/o daños producidos por granizo.

Respecto a lo que se refiere al color varietal de la fruta, la reglamentación establece distintas exigencias, según se trate de variedades rojas o variedades semirojas.

En las mismas establece que el color varietal deberá cubrir como mínimo:

Variedades Rojas		Variedades Semi-rojas	
Grado superior	70%	Grado superior	40%
Grado elegido	50%	Grado elegido	30%
Grado comercial	30%	Grado comercial	20%
Grado común	20%	Grado común	10%
Grado económico	20%	Grado económico	10%

Los porcentajes hacen referencia a la superficie total de color que deberá cubrir a cada fruto. Por otra parte también se encuentran reglamentadas las equivalencias entre tamaño de los frutos y calibres (diámetro del fruto), ello para los envases comúnmente utilizados (telescópico o tray-pack) en la comercialización internacional.

Las equivalencias tamaños/calibres reglamentadas son:

TAMAÑOS En número de unidades		CALIBRE
Envase telescópico	Envase tray-pack	Expresado en milimetros
80	80	85
88	88	82
100	100	79
113	113	75,5
125	125	72
138	138	69
150	150	68
162	-	66
-	163	66
-	175	64
180	-	62
198	198	61

Los envases de referencia contendrán veinte kilogramos, y tendrán una tolerancia del 2% en menos y 10% en más. Los grados de selección para la exportación de esta fruta son el Superior, Elegido y Comercial.

Grado de Selección Superior: La fruta seleccionada en este grado debe cumplir estrictamente lo expuesto anteriormente en cuanto hace a las características propias de la fruta y, por otra parte, la reglamentación establece el siguiente rango de tolerancias máximas por envase o peso:

1. Hasta un 10% de fruta que no esté bien formada o que difiera del tamaño declarado en el rótulo o que no alcancen el porcentual mínimo de color exigido para la variedad empacada. En cuanto hace a la forma de los frutos, ésta deberá ser estrictamente la que corresponda a cada variedad.

2. Hasta un 8% de fruta con manchas que excedan una superficie de 50 milímetros cuadrados (50 mm2) o bien una mancha alargada de 10 mm, no acumulándose ésta dentro de la superficie, pero no podrá bajo ninguna circunstancia superar la superficie tolerada en el grado inferior inmediato (Elegido). Tampoco podrá presentar lesiones que interesen la pulpa de la fruta, sobre todo aquellas producidas por insectos, enfermedades, alteraciones y/o machucamientos.

3. Hasta un 5% de manzanas que presenten alteraciones internas y/o heridas y/o bitter-pit (es defecto toda unidad afectada) o lesiones producidas por granizo que excedan

las tolerancias admitidas. Será defecto por granizo toda unidad afectada.

Las tolerancias admitidas en los puntos 1, 2 y 3 no podrán representar más del 10% de unidades en conjunto.

Grado de Selección Elegido:

La fruta seleccionada y empacada en este grado debe satisfacer las exigencias reglamentardas para la generalidad de la fruta que se destine al mercado internacional. Para este grado de selección las tolerancias admitidas, como máximo son las siguientes:

1. Hasta un 15% de las manzanas que no estén bien formadas o que difieran del tamaño especificado o que no alcancen el porcentaje de color exigido para cada variedad. En cuanto a su forma, están permitidas pequeñas deformaciones pero que no se aparten de las características varietales propias de cada especie.

2. Hasta un máximo del 8% de manzanas con manchas que excedan una superficie de 100 mm2. o una mancha alargada de 20 mm, no acumulándose ésta dentro de la superficie, pero que no exceda lo tolerado para el grado inmediato inferior, o que presente lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos, enfermedades u otras causas y/o que presenten machucamientos.

3. Hasta un máximo del 5% de fruta que presente alteraciones internas y/o heridas y/o bitter-pit (es defecto toda unidad afectada) o lesiones producidas por granizo que excedan la tolerancia admitida. Se considera defecto en el caso de granizo a las unidades con más de una pequeña lesión no mayor de 5 mm, ligeramente deprimida y cicatrizada.

Las tolerancias admitidas en 1, 2 y 3 no podrán exceder en conjunto el 15% de las unidades contenidas en cada envase.

Grado de Selección Comercial

Al igual que en los grados de Selección Superior y Elegido, la fruta empacada en este grado deberá cumplir lo reglamentado como condiciones mínimas exigidas para la fruta que se destine al mercado exterior. Para la selección comercial, las tolerancias máximas admitidas, serán de:

1. Hasta un 15% de manzanas que no estén bien formadas o que difieran del tamaño especificado o que no alcancen el porcentaje de color exigido para cada grupo o variedad. En cuanto hace a la forma se admitirá una mayor tolerancia que en el grado Elegido.

2. Hasta un máximo del 8% de fruta con manchas que excedan una superficie de 250 milimetros cuadrados o una mancha alargada de 40 milímetros no acumulándose ésta dentro de la superficie pero que no supere la tolerada en el grado inmediato inferior y/o que presenten lesiones leves que no afecten la pulpa, producidas por insectos, enfermedades u otras causas o machucamientos.

3. Hasta un 5% de fruta que presente alteraciones internas o heridas o bitter-pit (se considerará con defecto las unidades con más de 2(dos) lesiones producidas por esta fisiogénica) será defecto de granizo las unidades con más de 3(tres) pequeñas lesiones, no mayores de 5 mm de diámetro ligeramente deprimido y bien cicatrizada.

Las tolerancias admitidas en 1, 2 y 3 para este grado de selección no podrá exceder en conjunto del 15% de unidades.

Para todos los grados de selección la tolerancia de frutas con principio de podredumbre o putrefactas será como máximo del 0,5% de unidades, como promedio del lote o partida considerada, pero en ningún caso más del 5% por envase individualmente considerado. Así mismo no se permite más del 5% de unidades que excedan la madurez apropiada.

Toda fruta que se exporte debe registrar en el momento del embarque las siguientes presiones (en libras).

VARIEDAD	PAISES	
	Limítrofes	No Limítrofes
Blackton	8	10
Black Winesap	11	12
Delicious	7	10
Glengyle Red	8	11
Golden Delicious	7	10
Granny Smith	11	12
Jonathan	8	10
King David	7	9
Red Delicious	7	10
Rome Beauty	6	10
Stayman Winesap	11	12
Winesap	11	12
Yellow Newton Pippin	11	12

Toda partida de fruta que no se encuadre en ninguno de los grados de selección señalados, no se podrá exportar, debiendo comercializarse en el mercado interno o bien destinarse a industria.

En cuanto al manchado de la fruta, se considera defecto:

- Para el Grado Superior: de forma alargada, mayor de 10 mm y con una superficie de hasta 50 milímetros cuadrados.
- Para el Grado Elegido: de forma alargada, mayor de 20 mm y con una superficie de hasta 100 milímetros cuadrados.
- Para el Grado Comercial: de forma alargada, mayor de 40 milímetros con una superficie de hasta 250 milímetros cuadrados.

En cuanto hace a los daños sufridos por Bitter Pit, se considera defecto:

- Para el Grado Superior: Toda unidad afectada.
- Para el Grado Elegido: Toda unidad afectada.
- Para el Grado Comercial: Las unidades con más de 2(dos) lesiones.

En cuanto hace a los daños sufridos por granizo, se considerará defecto:

- Para el Grado Superior: Toda unidad afectada.
- Para el Grado Elegido: Las unidades que presenten más de una pequeña lesión.

- Para el Grado Comercial: Las unidades que presenten más de 3(tres) pequeñas lesiones se considerará como "pequeña lesión" aquella cuyo diámetro no exceda de 5(cinco) milímetros y presente una ligera lesión perfectamente cicatrizada.

A los efectos de poder aplicar las tolerancias establecidas, se considerarán no uniformes, en cuanto hace al tamañado de la fruta, a aquellas unidades contenidas dentro de un mismo envase que excedan en un tamaño en más o en menos del especificado en el envase. Ello expresado en calibre (milímetros) significa que la diferencia máxima en calibre reglamentado será de 4,5 milímetros.

En cuanto hace a la identificación de la mercadería que se destine a la exportación, en sus rótulos o marbetes, deberá contener las siguientes leyendas, especie, variedad, grado de selección, peso neto, número de unidades (calibre), sello clave identificatorio, provincia o región de procedencia y la leyenda Producción Argentina o Industria Argentina.

Por otra parte, cada envase deberá ir sellado con la fecha de su empaque (día y mes) y perfectamente identificado el número de galpón habilitado que ha trabajado la fruta en cuestión. También deberá destacarse el nombre o razón social del exportador. Todas las leyendas identificatorias de

los rótulos, deberá haberse hecho en idioma castellano, pudiendo también expresarse en cualquier otro idioma en forma conjunta.

En cuanto hace al grado de selección, número de unidades o calibre y peso neto del envase, podrá sellarse el mismo conforme a la tipificación o modalidad de estandarización, o bien pesos y medidas que se utilicen en el país de destino, pero deberá obligatoriamente cumplir también con los requisitios reglamentados en nuestra legislación.

2.1.3 Normas de tipificación de la Comunidad Económica Europea

Producto de Referencia: M A N Z A N A

La norma que en la actualidad se encuentra en vigencia en la Comunidad Económica Europea reglamenta los requisitos en cuanto hace a calidad, empaque, acondicionamiento, tolerancias, envases y presentación para peras y manzanas en forma conjunta.

La reglamentación de referencia es la que todos los países miembros han aceptado u homologado como normas para su mercado común y son de cumplimiento estricto.

Si bien estas normas comunes son obligatorias y aplicadas en cualquier puerto de ingreso de la fruta, ello no significa que éstas sean o representen, a las normas que cada país posea para sí, como norma nacional, sino que en la reglamentación de este mercado común todos los estados miembros la han aceptado como modelo común de exigencias mínimas para el ingreso de la mercadería.

NORMAS DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA.

Normas comunes de calidad para manzanas y peras.

I. Definición de los productos

La presente norma se refiere a las manzanas y peras de mesa, frutos frescos de las variedades procedentes de "Pyrusmalus" L. y de "Pyrus Comunis"L., destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las manzanas y peras destinadas a la transformación.

II. Características de calidad.

A. Generalidades.

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado, las manzanas y las peras de mesa.

La norma sólo se refiere a la especie, dejando eventualmente a la iniciativa de cada país interesado la denominación de las variedades específicas que se sometan a la misma.

B. Características mínimas

I. Los frutos deberán ser:

- enteros,
- sanos (sin perjuicio de las disposiciones especiales admitidas para cada categoría),
- limpios (en particular exentos de residuos de productos de tratamientos),
- desprovistos de humedad exterior,
- desprovistos de olor o sabor extraños.

II. Los frutos deberán haber sido cuidadosamente recolectados a mano y haber alcanzado un desarrollo suficiente. El grado de madurez deberá ser tal que permita a los frutos soportar el transporte y la manipulación, ser conservados en buenas condiciones hasta el lugar de destino y ajustarse a las exigencias comerciales en el lugar de destino.

C. Clasificación

I. Categoría "Extra"

Los frutos clasificados en esta categoría deberán ser de calidad superior.

presentarán la forma, el desarrollo y la coloración típicos de la variedad y estar provistos del pedúnculo intacto, y estarán exentos de cualquier defecto.

II. Categoría "I"

Los frutos clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad.

Presentarán las características típicas de la variedad. No obstante podrá admitirse:

- Una ligera deformación.
- Un ligero defecto de desarrollo.
- Un ligero defecto de coloración.
- El pedúnculo podrá estar ligeramente dañado.

La pulpa deberá estar indemne de cualquier deterioro. No obstante se admitirán para cada fruto los defectos de epidermis que no pueden perjudicar al aspecto general y al consumo, dentro de los siguientes límites:

- Los defectos de forma alargada se limitarán a 2 cm de longitud,
- para los demás defectos, la superficie total no deberá exceder de 1 cm2, con excepción de la mancha, que no podrá presentar una superficie superior a 1/4 cm2.
- Las peras no deberán ser granuladas.

III.Categoría "II"

Esta categoría comprende los frutos de calidad comercial que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que correspondan a las categorías mínimas anteriormente definidas.

Se admitirán defectos de forma, de desarrollo y de coloración siempre que los frutos conserven sus características. El pedúnculo podrá faltar sin deterioro de la epidermis.

La pulpa no deberá presentar ningún defecto esencial. No obstante, se admitirán defectos de epidermis para cada fruto dentro de los límites siguientes:

- defectos de forma alargada: máximo de 4 cm de longitud,
- para los demás defectos, la superficie total se limitará a 2,5 cm^2, con excepción de la mancha, que no deberá presentar una superficie superior a 1 cm^2.

III. Calibrado

El calibrado se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

La diferencia de diámetro entre los frutos de un mismo bulto se limitará a 5 mm:

1. para los frutos de la categoría "Extra"
2. para los frutos de las categorías "I" y "II" presentados en capas ordenadas.

La diferencia de diámetro podrá alcanzar 10 mm para los frutos de la categoría "I" presentados a granel en el envase.

No se exigirá ninguna limitación para los frutos de la categoría "II" presentados a granel en el envase.

El calibrado será obligatorio para los frutos de la categoría "Extra". Además, se exigirá un calibre mínimo para todas las categorías, sgún el cuadro siguiente.

M A N Z A N A S	EXTRA	I	II
Variedades de frutos grandes	65 mm	60 mm	55 mm
Otras variedades	60 mm	55 mm	50 mm
P E R A S			
Variedades de frutos grandes	60 mm	55 mm	50 mm
Otras variedades	55 mm	50 mm	45 mm

Como excepción y para las variedades de peras de verdeo que figuren en una lista limitativa comunicada por los países interesados, no se exigirá calibre mínimo para los envíos de peras de verano efectuados antes del 1ro.de agosto.

IV. Tolerancias

Se admitirán tolerancias de calidad y calibre, en cada bulto, para los productos no conformes.

A. Tolerancias de calidad

I. Categoría "Extra"

5% en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inmediatamente inferior (Cat.II) o excepcionalmente, a las de los frutos admitidos en las tolerancias de dicha categoría.

II. Categoría "I"

10% e número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inferior (Cat.II) y, exepcionalmente, a las de los frutos admitidos en las tolerancias de dicha categoría.

III. Categoría "II"

10% en número o en peso de frutos que no se ajusten a las características de la categoría, con exclusión de los frutos visiblemente afectados de podredumbre o que presenten magulladoras pronunciadas o heridas no cicatrizadas.

En ningún caso, y para todas las categorías, las tolerancias anteriormente previstas podrán exceder del 2% para los frutos agusanados o tarados.

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías: 10% en número o en peso de frutos por bulto que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al que se mencione en el bulto.

C. Acumulación de tolerancias

En cualquier caso, las tolerancias de calidad y de calibre no podrán en conjunto exceder del

10% para la categoría "Extra"

15% para las categorías "I" y "II"

Todos los porcentajes anteriormente mencionados serán aplicables a las muestras examinadas durante el control.

V. Envasado y Presentación

A. Homogeneidad

El contenido de cada bulto deberá ser homogéneo; cada bulto sólo deberá contener frutos del mismo origen, variedad y calidad y con el mismo grado de madurez.

En lo que se refiere a la categoría "Extra", la homogeneidad se entenderá además en coloración.

B. Acondicionamiento

El acondicionamiento deberá ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los papeles u otros materiales utilizados deberán ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas sólo deberán figurar en la cara exterior, de forma que no entren en contacto con los frutos. Los frutos deberán estar exentos, en el momento del acondicionamiento, de cuerpos extraños tales como hojas o ramitas.

VI. Marcado

Cada bulto deberá llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las menciones siguientes:

A. Identificación

Envasador Expedidor	Nombre, apellidos y dirección o identificación simbólica.

B. Naturaleza del producto

- "Manzanas" o "peras" para los envases cerrados.
- Nombre de la variedad para las categorías "Extra" y "I".

C. Origen del producto

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

- Categoría
- Calibre o número de piezas (salvo para los productos a granel, en envase).

E. Marca oficial de control (facultativa).

Para los envases de más de 15 kg las etiquetas utilizadas para el mercado deberán presentar una superficie mínima de 40 cm2.

Por el Reglamento Nro.211/66 CEE del Consejo del 14/12/66 se completan las normas comunes de calidad de manzanas y peras con la edición de una categoría de calidad suplementaria denominada Catogoria "III".

Categoría "III"

Esta categoría comprende productos de calidad comercial que no puedan clasificarse en ninguna categoría superior, pero que correspondan a las características definidas a continuación.

Características de calidad

Los frutos clasificados en la categoría "III" deben corresponder a las características previstas en las normas comunes para la categoría "II". No obstante, pueden presentar defectos de epidermis de mayor entidad, siempre que dichos defectos no excedan de:

- 6 cm de longitud para los que tengan forma alargada,
- 5 cm2 de superficie total para los demás defectos, con excepción del moteado, que no debe presentar una superficie superior a 2,5 cm2.

Calibrado

El diámetro mínimo de los frutos clasificados en la categoría "III" se fija en:

- 50 mm para las manzanas.
- 45 mm para las peras.

Como excepción no se exigirá calibre mínimo para las variedades de pera de verano que figuren en la lista limitativa que comuniquen los países interesados.

No se exige ninguna homogeneidad.

Tolerancias

Cada bulto puede contener como máximo.

- Un 10% en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, con exclusión de los frutos visiblemente afectados de podredumbre o que

presenten magulladuras muy pronunciadas o heridas sin cicatrizar. En ningún caso podrá superar esta tolerancia el 4% para los frutos agusanados o tarados.

-Un 15% en número o en peso de frutos de un calibre inferior al previsto, con un mínimo de 45 mm para las manzanas y de 40 mm para las peras.

Envasado y Presentación

A. Homogeneidad

Cada bulto debe comprender frutos del mismo origen y de la misma variedad. Está rigurosamente prohibido el encubrimiento de mercancía de baja calidad con otra de calidad superior, es decir, la parte visible debe corresponder, en particular en lo que se refiere al calibre, la calidad y la forma, a la composición media de la mercancía.

B. Acondicionamiento

Serán aplicables a los frutos clasificados en la categoría "III" las disposiciones previstas en las normas comunes.

Marcado

Serán aplicables a los frutos clasificados en la categoría "III" las disposiciones previstas en las normas comunes. No obstante, en lo que se refiere a las caracteristicas comerciales, cada bulto sólo podrá llevar la indicación de la categoría.

2.1.3. Normas de tipificación de los Estados Unidos de América.

PRODUCTO DE REFERENCIA: M A N Z A N A

United States Department of Agriculture

Agricultural Marketing Service

Washington, D.C.

Effective September 1, 1964 as Amended October 1, 1966, July 25, 1972, and March 25, 1976

United States Standards for Grades of Apples

UNITED STATES STANDARDS FOR GRADES OF APPLES [1]

SOURCE: 29 FR 10573, July 30, 1964, unless otherwise noted. Redesignated at 42 FR [illegible], June 27, 1977 and at 46 FR 63203, [illegible] 31, 1981.

Effective September 1, 1964
As amended October 1, 1966 (31 F.R. 11171),
July 25, 1972 (37 F.R. 14381) and March 25, 1976 (41 F.R. 11312)

AUTHORITY: The provisions of this subpart issued under secs. 203, 205, 60 Stat. 1087 as amended, 1090 as amended; 7 U.S.C. 1622 1624.

GRADES

§ 51.300 U.S. Extra Fancy.

"U.S. Extra Fancy" consists of apples of one variety which are mature but not overripe, carefully hand-picked, clean, fairly well formed; free from decay, internal browning, internal breakdown, scald, scab, bitter pit, Jonathan spot, freezing injury, visible water core, and broken skins and bruises except those which are slight and incident to proper handling and packing. The apples are also free from injury caused by smooth net-like russeting, sunburn or sprayburn, limb rubs, hail, drought spots, scars, disease, insects, or other means; and free from damage by smooth solid, slightly rough or rough russeting, or stem or calyx cracks, and free from damage by invisible water core after January 31st of the year following the year of production. Each apple of this grade has the amount of color specified in § 51.305 for the variety. (See §§ 51.305 and 51.307.)

§ 51.301 U.S. Fancy.

"U.S. Fancy" consists of apples of one variety which are mature but not overripe, carefully hand-picked, clean, fairly well formed; free from decay, internal browning, internal breakdown, bitter pit, Jonathan spot, scald, freezing injury, visible water core, and broken skins and bruises except those which are incident to proper handling and packing. The apples are also free from damage caused by russeting, sunburn or sprayburn, limb rubs, hail, drought spots, scars, stem or calyx cracks, disease, insects, invisible water core after January 31st of the year following the year of production, or damage by other means. Each apple of this grade has the amount of color specified in § 51.305 for the variety. (See §§ 51.305 and 51.307.)

§ 51.302 U.S. No. 1.

The requirements of this grade are the same as for U.S. Fancy except for color, russeting, and invisible water core. In this grade less color is required for all varieties with the exception of the yellow and green varieties other than Golden Delicious. Apples of this grade are free from excessive damage caused by russeting which means that apples meet the russeting requirements for U.S. Fancy as defined under the definitions

[1] Compliance with the provisions of these standards shall not excuse failure to comply with the provisions of the Federal Food, Drug and Cosmetic Act, or with applicable State laws and regulations.

of "damage by russeting", except the aggregate area of an apple which may be covered by smooth net-like russeting shall not exceed 25 percent; and the aggregate area of an apple which may be covered by smooth solid russeting shall not exceed 10 percent: *Provided*, That in the case of the Yellow Newtown or similar varieties the aggregate area of an apple which may be covered with smooth solid russeting shall not exceed 20 percent. Each apple of this grade has the amount of color specified in § 51.305 for the variety. There is no requirement in this grade pertaining to invisible water core. (See §§ 51.305 and 51.307.)

(a) U.S. No. 1 Early: "U.S. No. 1 Early" consists of apples which meet the requirements of U.S. No. 1 grade except as to color and maturity, and meet a minimum size requirement. Apples of this grade have no color requirements, need not be mature, and are not less than 2 inches in diameter. This grade is provided for varieties such as Duchess, Gravenstein, Red June, Twenty Ounce, Wealthy, Williams, Yellow Transparent, and Lodi, or other varieties which are normally marketed during the summer months. (See § 51.307.)

(b) U.S. No. 1 Hail: "U.S. No. 1 Hail" consists of apples which meet the requirements of U.S. No. 1 grade except that hail marks where the skin has not been broken, and well healed hail marks where the skin has been broken, are permitted, provided the apples are fairly well formed. (See §§ 51.305 and 51.307.)

§ 51.303 U.S. Utility.

"U.S. Utility" consists of apples of one variety which are mature but not overripe, carefully hand-picked, not seriously deformed; free from decay, internal browning, internal breakdown, scald, and freezing injury. The apples are also free from serious damage caused by dirt or other foreign matter, broken skins, bruises, russeting, sunburn or sprayburn, limb rubs, hail, drought spots, scars, stem or calyx cracks, visible water core, disease, insects, or other means. (See § 51.307.)

§ 51.304 Combination grades.

(a) Combinations of the above grades may be used as follows:

(1) Combination U.S. Extra Fancy and U.S. Fancy;

(2) Combination U.S. Fancy and U.S. No. 1;

(3) Combination U.S. No. 1 and U.S. Utility.

(b) Combinations other than these are not permitted in connection with the U.S. apple grades. When Combination grades are packed, at least 50 percent of the apples in any lot shall meet the requirements of the higher grade in the combination. (See § 51.307.)

COLOR REQUIREMENTS

§ 51.305 Color requirements.

In addition to the requirement specified for the grades set forth in §§ 51.300 to 51.304 apples of these grades shall have the percentage of color specified for the variety in Table I appearing in this section. For the solid red varieties the percentage stated refers to the area of the surface which must be covered with a good shade of solid red characteristic of the variety: *Provided*, That an apple having color of a lighter shade of solid red or striped red than that considered as a good shade of red characteristic of the variety may be admitted to a grade, provided it has sufficient additional area covered so that the apple has as good an appearance as one with the minimum percentage of good red characteristic of the variety required for the grade. For the striped red varieties the percentage stated refers to the area of the surface in which the stripes of a good shade of red characteristic of the variety shall predominate over stripes of lighter red, green, or yellow. However, an apple having color of a lighter shade than that considered as a good shade of red characteristic of the variety may be admitted to a grade, provided it has sufficient additional area covered so that the apple has as good an appearance as one with the minimum percentage of stripes of a good red characteristic of the variety required for the grade. Faded brown stripes shall not be considered as color except in the case of the Gray Baldwin variety.

(a) Color standards USDA Visual Aid APL-L-1 (including plates (A), (B), (C), (D), (E), and (F)) consist of a folder containing the color requirements for apples set forth in this section and five plates illustrating minimum good shade of solid red or striped red color, minimum compensating color and a shade not considered color, for Red Delicious, Winesap, Delicious, McIntosh, and Jonathan varieties, and one plate illustrating minimum white or light green color and characteristic color for the Golden Delicious variety. These color standards may be examined in the Fruit and Vegetable Division, AMS, U.S. Department of Agriculture, South Building, Washington, D.C. 20250; in any field office of the Fresh Fruit and Vegetable Inspection Service; or upon request of any authorized inspector of such Service. Duplicates of the color standards may be purchased from the John Henry Co., Post Office Box 1410, Lansing, MI 48904.

TABLE I—COLOR REQUIREMENTS FOR SPECIFIED U.S. GRADES OF APPLES BY VARIETY

Variety	U.S. Extra Fancy	U.S. Fancy	U.S. No. 1
	Percent	*Percent*	*Percent*
Solid Red:			
Black Ben	66	40	25
Gano	66	40	25
Winesap	66	40	25
Other similar varieties [1]	66	40	25
Red Sport varieties [2]	66	40	25
Striped or partially red:			
Jonathan	66	33	25
McIntosh	50	33	25
Cortland	50	33	25
Other similar varieties [3]	50	33	25
Rome Beauty	50	33	15
Stayman	50	33	15
York Imperial	50	33	15
Baldwin	50	25	15
Ben Davis	50	25	15
Delicious	50	25	15
Mammoth Black Twig	50	25	15
Tuley	50	25	15
Wagener	50	25	15
Wealthy	50	25	15
Willow Twig	50	25	15
Northern Spy	50	25	15
Other similar varieties [4]	50	25	15
Hubbardston	50	15	10
Stark	50	15	10
Other similar varieties	50	15	10
Red June	50	15	(5)
Red Gravenstein	50	15	(5)
Williams	50	15	(5)
Other similar varieties	50	15	(5)
Gravenstein	25	10	(5)
Duchess	25	10	(5)
Other similar varieties [6]	25	10	(5)
Red checked or blushed:			
Maiden Blush	(7)	(5)	(5)
Twenty Ounce	(7)	(5)	(5)
Winter Banana	(7)	(5)	(5)
Other similar varieties	(7)	(5)	(5)
Green varieties	(7)	(7)	(5)
Yellow varieties	(7)	(7)	(5)
Golden Delicious	(10)	(10)	(5)

[1] Arkansas Black, Beacon, Detroit Red, Esopus Spitzenburg, King David, Lowry, Minjon.
[2] When Red Sport varieties are specified as such they shall meet the color requirements specified for Red Sport varieties.
[3] Haralson, Kendall, Macoun, Snow (Fameuse).
[4] Bonum, Early McIntosh, Limbertwig, Milton, Nero, Paragon, Melba.
[5] Tinge of color.
[6] Red Astrachan, Smokehouse, Summer Rambo, Dudley.
[7] Blush Cheek.
[8] None.
[9] Characteristic ground color.
[10] 75 percent or more of the surface of the apple shall show white or light green predominating over the green color.

UNCLASSIFIED

§ 51.306 Unclassified.

"Unclassified" consists of apples which have not been classified in conformity with any of the foregoing grades. The term "unclassified" is not a grade within the meaning of these standards but is provided as a designation to show that no definite grade has been applied to the lot.

TOLERANCES

§ 51.307 Tolerances.

In order to allow for variations incident to proper grading and handling in each of the foregoing grades the following tolerances are provided as specified:

(a) Defects: (1) U.S. Extra Fancy, U.S. Fancy, U.S. No. 1, U.S. No. 1 Early and U.S. No. 1 Hail grades: 10 percent of the apples in any lot may fail to meet the requirements of the grade, but not more than one-half of this amount, or 5 percent, shall be allowed for apples which are seriously damaged, including therein not more than 1 percent for apples affected by decay or internal breakdown.

(2) U.S. Utility grade: 10 percent of the apples in any lot may fail to meet the requirements of the grade, but not more than one-half of this amount, or 5 percent, shall be allowed for apples which are seriously damaged by insects, and including in the total tolerance not more than 1 percent for apples affected by decay or internal breakdown.

(b) When applying the foregoing tolerances to Combination grades no part of any tolerance shall be allowed to reduce, for the lot as a whole, the 50 percent of apples of the higher grade required in the combination but individual containers shall have not less than 40 percent of the higher grade.

(c) Size: When size is designated by the numerical count for a container, not more than 5 percent of the apples in the lot may vary more than ¼ inch in diameter. When size is designated by minimum or maximum diameter, not more than 5 percent of the apples in any lot may be smaller than the designated minimum and not more than 10 percent may be larger than the designated maximum.

APPLICATION OF TOLERANCES

§ 51.308 Application of tolerances.

The contents of individual packages in the lot, are subject to the following limitations: *Provided*, That the averages for the entire lot are within the tolerances specified for the grade:

(a) Packages which contain more than 10 pounds:

(1) Shall have not more than one and one-half times a specified tolerance of 10 percent or more and not more than double a tolerance of less than 10 percent, except that at least one apple which is seriously damaged by insects or affected by decay or internal breakdown

may be permitted in any package.

(b) Packages which contain 10 pounds or less:

(1) Not over 10 percent of the packages may have more than three times the tolerance specified, except that at least one defective apple may be permitted in any package: *Provided*, That not more than one apple or more than 6 percent (whichever is the larger amount) may be seriously damaged by insects or affected by decay or internal breakdown.

CALCULATION OF PERCENTAGES

§ 51.309 Calculation of percentages.

(a) When the numerical count is marked on the container, percentages shall be calculated on the basis of count.

(b) When the minimum diameter or minimum and maximum diameters are marked on a container or when the apples are jumbled in a container or in bulk, percentages shall be calculated on the basis of weight or an equivalent basis.

CONDITION AFTER STORAGE OR TRANSIT

§ 51.310 Condition after storage or transit.

(a) Decay, scald or any other deterioration which may have developed on apples after they have been in storage or transit shall be considered as affecting condition and not the grade.

PACKING REQUIREMENTS

§ 51.311 Packing requirements.

(a) Apples tray packed or cell packed in cartons shall be arranged according to approved and recognized methods. Packs shall be at least fairly tight[1] or fairly well filled.[2]

(b) Closed cartons containing apples not tray or cell packed shall be fairly well filled[2] or the pack shall be sufficiently tight to prevent any appreciable movement of the apples.

(c) Packs in wooden boxes or baskets shall be sufficiently tight to prevent any appreciable movement of apples within containers when the packages are closed. Each wrapped apple shall be completely enclosed by its individual wrapper.

(d) Apples on the shown face of any container shall be reasonably representative in size, color and quality of the contents.

(e) Tolerances: In order to allow for variations incident to proper packing, not more than 10 percent of the containers in any lot may fail to meet these requirements.

MARKING REQUIREMENTS

§ 51.312 Marking requirements.

The numerical count or the minimum diameter of the apples packed in a closed container shall be indicated on the container.

(a) When the numerical count is not shown, the minimum diameter shall be plainly stamped, stenciled or otherwise marked on the container in terms of whole inches, or whole inches and not less than eighth inch fractions thereof.

(b) The word "minimum", or its abbreviation, when following a diameter size marking, means that the apples are of the size marked or larger. (See §§ 51.-307 and 51.308.)

DEFINITIONS

§ 51.313 Mature.

"Mature" means that the apples have reached the stage of development which will insure the proper completion of the ripening process. Before a mature apple becomes overripe it will show varying degrees of firmness, depending upon the stage of the ripening process. The following terms are used for describing different stages of firmness of apples:

(a) "Hard" means apples with a tenacious flesh and starchy flavor.

(b) "Firm" means apples with a tenacious flesh but which are becoming crisp with a slightly starchy flavor, except the Delicious variety.

(c) "Firm ripe" means apples with crisp flesh except that the flesh of the Gano, Ben Davis, and Rome Beauty varieties may be slightly mealy.

(d) "Ripe" means apples with mealy flesh and soon to become soft for the variety.

§ 51.314 Overripe.

"Overripe" means apples which are dead ripe, with flesh very mealy or soft, and past commercial utility.

---

[1] "Fairly tight" means that apples are of the proper size for molds or cell compartments in which they are packed, and that molds or cells are filled in such a way that no more than slight movement of apples within molds or cells is possible. The top layer of apples, or any pad or space filler over the top layer of apples shall be not more than ¾ inch below the top edge of the carton.

[2] "Fairly well filled" means that the net weight of apples in containers ranging from 2,100 to 2,800 cubic inch capacity is not less than 37 pounds for Cortland, Gravenstein, Jonathan, McIntosh and Golden Delicious varieties and not less than 40 pounds for all other varieties

§ 51.315 Carefully hand-picked.

"Carefully hand-picked" means that the apples do not show evidence of rough handling or of having been on the ground.

§ 51.316 Clean.

"Clean" means that the apples are free from excessive dirt, dust, spray residue and other foreign material.

§ 51.317 Fairly well formed.

"Fairly well formed" means that the apple may be slightly abnormal in shape but not to an extent which detracts materially from its appearance.

§ 51.318 Injury.

"Injury" means any specific defect defined in this section; or an equally objectionable variation of any one of these defects, any other defect, or any combination of defects, which more than slightly detracts from the appearance, or the edible or shipping quality of the apple. The following specific defects shall be considered as injury:

(a) Russeting in the stem cavity or calyx basin which cannot be seen when the apple is placed stem end or calyx end down on a flat surface shall not be considered in determining whether or not an apple is injured by russeting. Smooth net-like russeting outside of the stem cavity or calyx basin shall be considered as injury when an aggregate area of more than 10 percent of the surface is covered, and the color of the russeting shows no very pronounced contrast with the background color of the apple, or lesser amounts of more conspicuous net-like russeting when the appearance is affected to a greater extent than the above amount permitted.

(b) Sunburn or sprayburn, when the discolored area does not blend into the normal color of the fruit.

(c) Dark brown or black limb rubs which affect a total area of more than one-fourth inch in diameter, except that light brown limb rubs of a russet character shall be considered under the definition of injury by russeting.[8]

(d) Hail marks, drought spots, other similar depressions or scars:

(1) When the skin is broken, whether healed or unhealed;

(2) When there is appreciable discoloration of the surface;

(3) When any surface indentation exceeds one-sixteenth inch in depth;

(4) When any surface indentation exceeds one-eighth inch in diameter; or,

(5) When the aggregate affected area of such spots exceeds one-half inch in diameter.[8]

(e) Disease: (1) Cedar rust infection which affects a total area of more than three-sixteenths inch in diameter.[8]

(2) Sooty blotch or fly speck which is thinly scattered over more than 5 percent of the surface, or dark, heavily concentrated spots which affect an area of more than one-fourth inch in diameter.[8]

(3) Red skin spots which are thinly scattered over more than one-tenth of the surface, or dark, heavily concentrated spots which affect an area of more than one-fourth inch in diameter.[8]

(f) Insects: (1) Any healed sting or healed stings which affect a total area of more than one-eighth inch in diameter including any encircling discolored rings.[8]

(2) Worm holes.

§ 51.319 Damage.

"Damage" means any specific defect defined in this section; or an equally objectionable variation of any one of these defects, any other defect, or any combination of defects, which materially detracts from the appearance, or the edible or shipping quality of the apple. The following specific defects shall be considered as damage:

(a) Russeting in the stem cavity or calyx basin which cannot be seen when the apple is placed stem end or calyx end down on a flat surface shall not be considered in determining whether or not an apple is damaged by russeting, except that excessively rough or bark-like russeting in the stem cavity or calyx basin shall be considered as damage when the appearance of the apple is materially affected. The following types and amounts of russeting outside of the stem cavity or calyx basin shall be considered as damage:

(1) Russeting which is excessively rough on Roxbury Russet and other similar varieties.

(2) Smooth net-like russeting, when an aggregate area of more than 15 percent of the surface is covered, and the color of the russeting shows no very pronounced contrast with the background color of the apple, or lesser amounts of more conspicuous net-like russeting when the appearance is affected to a greater extent than the above amount permitted.

(3) Smooth solid russeting, when an aggregate area of more than 5 percent of the surface is covered, and the pattern and color of the russeting shows no very

[8] The area refers to that of a circle of the specified diameter.

pronounced contrast with the background color of the apple, or lesser amounts of more conspicuous solid russeting when the appearance is affected to a greater extent than the above amount permitted.

(4) Slightly rough russeting which covers an aggregate area of more than one-half inch in diameter.[8]

(5) Rough russeting which covers an aggregate area of more than one-fourth inch in diameter.[8]

(b) Sunburn or sprayburn which has caused blistering or cracking of the skin, or when the discolored area does not blend into the normal color of the fruit unless the injury can be classed as russeting.

(c) Limb rubs which affect a total area of more than one-half inch in diameter, except that light brown limb rubs of a russet character shall be considered under the definition of damage by russeting.[8]

(d) Hail marks, drought spots, other similar depressions or scars:

(1) When any unhealed mark is present;

(2) When any surface indentation exceeds one-eighth inch in depth;

(3) When the skin has not been broken and the aggregate affected area exceeds one-half inch in diameter; [8] or,

(4) When the skin has been broken and well healed, and the aggregate affected area exceeds one-fourth inch in diameter.[8]

(e) Stem or calyx cracks which are not well healed, or well healed stem or calyx cracks which exceed an aggregate length of one-fourth inch.

(f) Invisible water core existing around the core and extending to water core in the vascular bundles; or surrounding the vascular bundles when the affected areas surrounding three or more vascular bundles meet or coalesce; or existing in more than slight degree outside the circular area formed by the vascular bundles.

(g) Disease: (1) Scab spots which affect a total area of more than one-fourth inch in diameter.[8]

(2) Cedar rust infection which affects a total area of more than one-fourth inch in diameter.[8]

(3) Sooty blotch or fly speck which is thinly scattered over more than one-tenth of the surface, or dark, heavily concentrated spots which affect an area of more than one-half inch in diameter.[8]

(4) Red skin spots which are thinly scattered over more than one-tenth of the surface, or dark, heavily concentrated spots which affect an area of more than one-half inch in diameter.[8]

(h) Insects: (1) Any healed sting or healed stings which affect a total area of more than three-sixteenths inch in diameter including any encircling discolored rings.[8]

(2) Worm holes.

§ 51.320 Serious damage.

"Serious damage" means any specific defect defined in this section; or an equally objectionable variation of any one of these defects, any other defect, or any combination of defects which seriously detracts from the appearance, or the edible or shipping quality of the apple. The following specific defects shall be considered as serious damage:

(a) The following types and amounts of russeting shall be considered as serious damage:

(1) Smooth solid russeting, when more than one-half of the surface in the aggregate is covered, including any russeting in the stem cavity or calyx basin, or slightly rough, or excessively rough or bark-like russeting, which detracts from the appearance of the fruit to a greater extent than the amount of smooth solid russeting permitted: *Provided*, That any amount of russeting shall be permitted on Roxbury Russet and other similar varieties.

(b) Sunburn or sprayburn which seriously detracts from the appearance of the fruit.

(c) Limb rubs which affect more than one-tenth of the surface in the aggregate.

(d) Hail marks, drought spots, or scars, if they materially deform or disfigure the fruit, or if such defects affect more than one-tenth of the surface in the aggregate: *Provided*, That no hail marks which are unhealed shall be permitted and not more than an aggregate area of one-half inch shall be allowed for well healed hail marks where the skin has been broken.[8]

(e) Stem or calyx cracks which are not well healed, or well healed stem or calyx cracks which exceed an aggregate length of one-half inch.

(f) Visible water core which affects an area of more than one-half inch in diameter.[8]

(g) Disease: (1) Scab spots which affect a total area of more than three-fourths inch in diameter.[8]

(2) Cedar rust infection which affects a total area of more than three-fourths inch in diameter.[8]

(3) Sooty blotch or fly speck which affects more than one-third of the surface.

(4) Red skin spots which affect more than one-third of the surface.

(5) Bitter pit or Jonathan spot which is thinly scattered over more than one-tenth of the surface and does not materially deform or disfigure the fruit.

(h) Insects: (1) Healed stings which affect a total area of more than one-fourth inch in diameter including any encircling discolored rings.[6]

(2) Worm holes.

§ 51.321 Seriously deformed.

"Seriously deformed" means that the apple is so badly misshapen that its appearance is seriously affected.

§ 51.322 Diameter.

When measuring for minimum size, "diameter" means the greatest dimension of the apple measured at right angles to a line from stem to blossom end. When measuring for maximum size, "diameter" means the smallest dimension of the apple determined by passing the apple through a round opening in any position.

U.S. CONDITION STANDARDS FOR EXPORT

§ 51.323 U.S. Condition Standards for Export.[6]

(a) Not more than 5 percent of the apples in any lot shall be further advanced in maturity than firm ripe.

(b) Not more than 5 percent of the apples in any lot shall be damaged by storage scab.

(c) Not more than a total of 5 percent of the apples in any lot shall be affected by scald, internal breakdown, freezing injury, or decay; or damaged by water core, bitter pit, Jonathan spot, or other condition factors: *Provided*, That:

(1) Not more than a total of 2 percent shall be allowed for apples affected by decay and soft scald;

(2) Not more than 2 percent shall be allowed for apples affected by internal breakdown; and,

(3) Not more than 2 percent shall be allowed for apples affected by slight scald.

(d) Container packs shall comply with packing requirements specified in § 51.311 of the United States Standards for Grades of Apples.

(e) Any lot of apples shall be considered as meeting the U.S. Condition Standards for Export if the entire lot averages within the requirements specified: *Provided*, That no package in any lot shall have more than double the percentages specified, except that for packages which contain 10 pounds or less, individual packages in any lot may have not more than three times the tolerance or one apple (whichever is the greater amount).

The United States Standards for Grades of Apples contained in this subpart shall become effective September 1, 1964, and will thereupon supersede the United States Standards for Grades of Apples which have been in effect since September 20, 1963 (7 CFR, §§ 51.300–51.323).

Dated: July 24, 1964.

G. R. GRANGE,
Deputy Administrator,
Marketing Services.

[F.R. Doc. 64-7604; Filed, July 29, 1964; 8:50 a.m.]

The printing of these standards incorporates amendments to Sec. 51.312, effective October 1, 1966, amendment to Sec. 51.305, effective July 25, 1972, and amendment to Sec. 51.309, effective March 25, 1976.

---

[6] These standards may be applied to domestic shipments of apples as well as export lots, and may be referred to as "U.S. Condition Standards".

NOTE: "Damage by water core" means externally invisible water core existing around the core and extending to water core in the vascular bundles; or surrounding the vascular bundles when the affected areas surrounding three or more vascular bundles meet or coalesce; or existing in more than slight degree outside the circular area formed by the vascular bundles; or any externally visible water core.

2.1.4. Normas de Tipificación del Canadá

PRODUCTO DE REFERENCIA: M A N Z A N A

APPLES

2. The grades for apples are Canada Extra Fancy, Canada Fancy, Canada Commercial, Canada Commercial Cookers, Canada Hailed, Canada No. 1 (Peelers) and Canada No. 2 (Peelers).

Canada Extra Fancy Grade

3. (1) Canada Extra Fancy is the grade name for apples that

(*a*) are mature, hand picked, clean, smooth, well formed, sound, of one variety and sized;

(*b*) are free from insects, insect larva, red banded leaf roller injury, disease, Jonathan spot, drought spot or marks resembling drought spot, sprayburn, sunscald and skin broken at the stem;

(*c*) are free from damage;

(*d*) have the amount of colour specified in section 10, 11 or 12 of this Table, as the case may be, for the variety; and

(*e*) are properly packed.

POMMES

2. Les catégories de pommes sont les suivantes: Canada Extra de fantaisie, Canada De fantaisie, Canada Commerciales, Canada Commerciales à cuisson, Canada Grêlées, Canada nº 1 (à peler) et Canada nº 2 (à peler).

Catégorie Canada Extra de fantaisie

3. (1) Canada Extra de fantaisie est le nom de la catégorie des pommes

a) parvenues à maturité, cueillies à la main, propres, lisses, bien formées, saines, d'une même variété et calibrées;

b) exemptes d'insectes, de larves d'insectes (vers), d'avaries causées par la tordeuse à bandes rouges, de maladies, de taches de Jonathan, de taches causées par la sécheresse, ou de marques ressemblant à de telles taches, de brûlures causées par les pulvérisations, d'insolation et de ruptures de l'épiderme près du pédoncule;

c) exemptes d'avaries;

d) ayant le degré de coloration indiqué à l'article 10, 11 ou 12 du présent tableau selon le cas, pour la variété; et

(2) In this section, "free from damage" means the apples are free from

(*a*) bruises that

(i) are soft,

(ii) individually exceed 3/4 inch in diameter, or

(iii) affect an aggregate area per apple exceeding 1 inch in diameter;

(*b*) hail injury that

(i) has broken the skin,

(ii) has caused discolouration,

(iii) has caused an individual mark exceeding 1/8 inch in diameter, or

(iv) affects an aggregate area per apple exceeding 1/4 inch in diameter;

(*c*) limb rub that

(i) is soft or depressed,

(ii) in the case of apples of varieties other than Red Delicious, affects an aggregate area per apple exceeding 1/4 inch in diameter, or

(iii) in the case of apples of Red Delicious variety, affects an aggregate area per apple exceeding 1/2 inch in diameter;

(*d*) pansy spot that affects an aggregate area per apple exceeding 1/2 inch in diameter;

(*e*) insect injury other than pansy spot;

(*f*) russeting that

(i) is rough,

(ii) in the case of apples of Newtown or Winesap variety, is smooth but not characteristic of the variety and exists outside the stem cavity area or affects more than five per cent of the surface of the apple including that in the stem cavity,

(iii) in the case of apples of varieties other than Newtown of Winesap, is smooth but not characteristic of the variety and extends beyond the stem cavity,

(iv) in the case of apples of Red Delicious variety, is fine but not characteristic of the variety and affects more than 10 per cent of the surface of the apple exclusive of the stem cavity, or

(v) in the case of apples of varieties other than Red Delicious, is fine but not characteristic of the variety and affects more than five per cent of the surface of the apple exclusive of the stem cavity;

(*g*) scale and scale spots that

(i) exceed two per apple, or

(ii) affect more than five per cent of the apples in the lot;

(*h*) any skin punctures, in the case of apples of varieties other than McIntosh, when packed in boxes, trays or cells;

(*i*) skin punctures that, in the case of apples of varieties other than McIntosh, when packed in other than boxes, trays or cells,

(i) exceed one per apple,

(ii) individually exceed 3/16 inch in diameter, or

e) emballées convenablement.

(2) Dans le présent article, «exemptes d'avaries» signifie que les pommes sont exemptes

a) de meurtrissures qui

(i) sont molles,

(ii) ont un diamètre de plus de 3/4 de pouce chacune, ou

(iii) couvrent une superficie globale dont le diamètre mesure plus de 1 pouce sur chaque pomme;

b) d'avaries causées par la grêle et qui ont

(i) rompu l'épiderme,

(ii) provoqué la décoloration,

(iii) causé une marque isolée ayant un diamètre de plus de 1/8 de pouce, ou

(iv) qui couvrent une superficie globale dont le diamètre mesure plus de 1/4 de pouce par pomme;

c) de dommages causés par le frottement de rameaux qui

(i) rendent la surface molle ou affaissé,

(ii) altèrent pour les variétés autres que la Red Delicious, une superficie globale de plus de 1/4 de pouce de diamètre par pomme, ou

(iii) altèrent pour la variété Red Delicious une superficie globale de plus de 1/2 pouce de diamètre par pomme;

d) de tache du thrips (pansy spot) sur une superficie globale de plus de 1/2 pouce de diamètre par pomme;

e) de dommages par les insectes autres que la tache du thrips;

f) de roussissement qui

(i) est rugueux,

(ii) est, pour les variétés Newtown et Winesap, lisse mais non caractéristique de la variété et se rencontre à l'extérieur de la cavité pédonculaire ou altère plus de cinq pour cent de la surface de la pomme, cavité pédonculaire comprise,

(iii) est, pour les variétés autres que les Newtown et Winesap, lisse mais non caractéristique de la variété et s'étend au-delà de la cavité pédonculaire,

(iv) est, pour la Red Delicious, fin mais non caractéristique de la variété et altère plus de 10 pour cent de la surface de la pomme, cavité pédonculaire non comprise, ou

(v) est, pour les variétés autres que la Red Delicious, fin mais non caractéristique de la variété et altère plus de cinq pour cent de la surface de la pomme, cavité pédonculaire non comprise;

g) d'écailles et de taches laissées par les écailles

(i) en nombre supérieur à deux par pomme, ou

(ii) sur plus de cinq pour cent des pommes dans le lot;

h) de toute perforation de l'épiderme, dans le cas des pommes des variétés autres que la McIntosh lorsqu'elles sont logées dans des caisses, des plateaux ou des emballages cloisonnés;

i) de perforations de l'épiderme qui, dans le cas des pommes des variétés autres que la McIntosh lorsqu'elles sont logées dans des emballages autres que des caisses, des plateaux ou des emballages cloisonnés,

(iii) affect more than 10 per cent of the apples in the lot;

(*j*) skin punctures that, in the case of apples of McIntosh variety, when packed in boxes, trays or cells,

(i) exceed one per apple,

(ii) individually exceed 3/16 inch in diameter, or

(iii) affect more than 10 per cent of the apples in the lot;

(*k*) skin punctures that, in the case of apples of McIntosh variety, when packed in other than boxes, trays or cells,

(i) exceed one per apple,

(ii) individually exceed 3/16 inch in diameter, or

(iii) affect more than 15 per cent of the apples in the lot;

(*l*) storage scald

(i) until and including December 31st in each crop year,

(ii) for a period of two weeks following packing,

(iii) that affects more than 15 per cent of the surface of an apple, or

(iv) that affects more than 10 per cent of the apples in the lot;

(*m*) watercore

(i) existing around the core and extending to the circular area formed by the vascular bundles,

(ii) surrounding the vascular bundles when the affected areas surrounding two or more adjacent vascular bundles meet or coalesce, or

(iii) existing in more than a slight degree outside the circular area formed by the vascular bundles;

(*n*) any injury or defect or a combination thereof, other than an injury or a defect referred to in paragraphs (*a*) to (*m*), that affects the appearance, edibility or shipping quality of the apples; and

(*o*) a combination of two or more of the defects referred to in paragraphs (*a*) to (*m*), the total area of which exceeds the greater single area tolerance prescribed for the particular defects of the combination. SOR/79-144, s. 9; SOR/81-186, s. 7.

Canada Fancy Grade

4. (1) Canada Fancy is the grade name for apples that

(*a*) are mature, hand picked, fairly clean, smooth, fairly well formed, sound, of one variety and sized;

(*b*) are free from insects, insect larva, red banded leaf roller injury, Jonathan spot, drought spot or marks resembling drought spot and skin broken at the stem;

(*c*) are free from damage;

(*d*) have the amount of colour specified in section 10, 11 or 12 of this Table, as the case may be, for the variety; and

(*e*) are properly packed.

(i) sont en nombre supérieur à une par pomme,

(ii) mesurent plus de 3/16 de pouce de diamètre chacune, ou

(iii) altèrent plus de 10 pour cent des pommes dans le lot;

j) de perforations de l'épiderme qui, dans le cas des pommes de la variété McIntosh logées dans des boîtes, des plateaux ou des emballages cloisonnés,

(i) sont en nombre supérieur à une par pomme,

(ii) mesurent plus de 3/16 de pouce de diamètre chacune, ou

(iii) altèrent plus de 10 pour cent des pommes dans le lot;

k) de perforations de l'épiderme qui, dans le cas des pommes de la variété McIntosh logées dans des emballages autres que des boîtes, des plateaux ou des emballages cloisonnés,

(i) sont en nombre supérieur à une par pomme,

(ii) mesurent plus de 3/16 de pouce de diamètre chacune, ou

(iii) altèrent plus de 15 pour cent des pommes dans le lot;

l) d'échaudage d'entrepôt

(i) jusqu'au 31 décembre inclusivement de chaque campagne agricole,

(ii) pour une période de deux semaines après l'emballage,

(iii) sur plus de 15 pour cent de la superficie de la pomme, ou

(iv) sur plus de 10 pour cent des pommes dans le lot;

m) de cœur aqueux

(i) présent autour du cœur et jusqu'à la partie circulaire formée par les faisceaux fibro-vasculaires,

(ii) encerclant les faisceaux fibro-vasculaires, lorsque les parties atteintes entourant deux faisceaux fibro-vasculaires adjacents ou plus se rencontrent ou s'unissent, ou

(iii) présent dans une proportion plus que minime à l'extérieur de la partie circulaire formée par les faisceaux fibro-vasculaires;

n) de tout autre défaut ou blessure ou d'une combinaison de défauts ou de blessures autres que ceux énumérés aux alinéas *a*) à *m*), altérant leur apparence, comestibilité ou aptitude au transport; et

o) d'une combinaison d'au moins deux des défauts visés aux alinéas *a*) à *m*), dont la superficie totale dépasse la plus forte tolérance relative à la superficie prescrite pour chacun de ces défauts. DORS/79-144, art. 9; DORS/81-186, art. 7.

Catégorie Canada De fantaisie

4. (1) Canada De fantaisie est le nom de la catégorie des pommes

a) parvenues à maturité, cueillies à la main, passablement propres, lisses, passablement bien formées, saines, d'une même variété et calibrées;

b) exemptes d'insectes, de larves d'insectes (vers), de blessures causées par la tordeuse à bandes rouges, de taches de Jonathan, de taches causées par la sécheresse ou de marques ressemblant à de telles taches et de ruptures de l'épiderme près du pédoncule;

c) exemptes d'avaries;

(2) In this section, "free from damage" means the apples are free from

(*a*) bruises that

(i) are soft,

(ii) individually exceed 3/4 inch in diameter, or

(iii) affect an aggregate area per apple exceeding 1 inch in diameter;

(*b*) hail injury that

(i) has broken the skin,

(ii) affects an aggregate area per apple exceeding 1/2 inch in diameter, or

(iii) has noticeably depressed the affected area or materially affects the appearance of the apple;

(*c*) insect injury of any of the following types:

(i) curculio or plant bug injury that is not completely and smoothly healed over or that shows evidence of penetration below the surface of the apple,

(ii) leaf roller, other than red banded leaf roller injury, that has deformed the apple or affects an aggregate area per apple exceeding 1/4 inch in diameter,

(iii) pansy spot that affects an aggregate area per apple exceeding 1 inch in diameter, or

(iv) insect punctures or stings that exceed 3/8 inch in depth or 1/8 inch in diameter inclusive of any encircling discoloured ring;

(*d*) three or more insect punctures or stings per apple;

(*e*) apple maggot punctures or stings that affect more than five per cent of the apples in the lot;

(*f*) limb rub that

(i) is soft or noticeably depressed, or

(ii) affects an aggregate area per apple exceeding 1/2 inch in diameter;

(*g*) pinpoint scab;

(*h*) scab, other than pinpoint scab, that affects an aggregate area per apple exceeding 1/8 inch in diameter;

(*i*) russeting that

(i) is rough,

(ii) is smooth but not characteristic of the variety and affects more than five per cent of the surface of the apple exclusive of the stem cavity, or

(iii) is fine but not characteristic of the variety and affects more than 25 per cent of the surface of the apple exclusive of the stem cavity;

(*j*) scale and scale spots that

(i) exceed two per apple, or

(ii) affect more than five per cent of the apples in the lot;

(*k*) any skin punctures, in the case of apples of varieties other than McIntosh, when packed in boxes, trays or cells;

(*l*) skin punctures that, in the case of apples of varieties other than McIntosh, when packed in other than boxes, trays or cells,

d) ayant atteint le degré de coloration indiqué à l'article 10, 11 ou 12 du présent tableau, selon le cas, pour la variété; et

e) emballées convenablement.

(2) Dans le présent article, «exemptes d'avaries» signifie que les pommes sont exemptes

a) de meurtrissures qui

(i) sont molles,

(ii) mesurent plus de 3/4 de pouce de diamètre chacune, ou

(iii) couvrent une superficie globale dont le diamètre mesure plus de 1 pouce par pomme;

b) de blessures causées par la grêle et qui

(i) ont rompu l'épiderme,

(ii) couvrent une superficie globale dont le diamètre mesure plus de 1/2 pouce par pomme, ou qui

(iii) ont causé une dépression appréciable à la partie atteinte ou altéré considérablement l'apparence de la pomme;

c) de blessures d'insectes de l'une ou l'autre des espèces suivantes:

(i) blessures causées par les charançons ou les punaises des plantes qui ne sont pas cicatrisées complètement et uniformément ou semblent vouloir pénétrer sous la surface de la pomme,

(ii) blessures causées par les tordeuses autres que les tordeuses à bandes rouges, qui ont déformé la pomme ou couvrent une superficie globale représentant plus de 1/4 de pouce de diamètre par pomme,

(iii) tache du thrips sur une superficie globale dont le diamètre mesure plus de 1 pouce par pomme, ou

(iv) perforations ou piqûres d'insectes mesurant plus de 3/8 de pouce de profondeur ou 1/8 de pouce de diamètre, y compris le cercle décoloré qui les entoure;

d) de plus de trois perforations ou piqûres d'insectes par pomme;

e) de perforations ou de piqûres de la mouche de la pomme sur plus de cinq pour cent des pommes dans le lot;

f) de dommages causés par le frottement de rameaux et qui

(i) rendent la surface molle ou notablement affaissée, ou

(ii) altèrent une superficie globale dont le diamètre mesure plus de 1/2 pouce par pomme;

g) de tavelure mouchetée, (pinpoint scab);

h) de tavelure, autre que la tavelure mouchetée, sur une superficie globale dont le diamètre mesure plus de 1/8 de pouce par pomme;

i) de roussissement qui est

(i) rugueux,

(ii) lisse mais non caractéristique de la variété et couvre plus de cinq pour cent de la surface de la pomme, la cuvette pédonculaire non comprise, ou qui est

(iii) fin mais non caractéristique de la variété et couvre plus de 25 pour cent de la surface de la pomme, la cuvette pédonculaire non comprise;

j) d'écailles ou de taches laissées par les écailles

(i) exceed one per apple,

(ii) individually exceed 3/16 inch in diameter, or

(iii) affect more than 15 per cent of the apples in the lot;

(*m*) skin punctures that, in the case of apples of McIntosh variety, when packed in boxes, trays or cells,

(i) exceed one per apple,

(ii) individually exceed 3/16 inch in diameter, or

(iii) affect more than 15 per cent of the apples in the lot;

(*n*) skin punctures that, in the case of apples of McIntosh variety when packed in other than boxes, trays or cells,

(i) exceed one per apple,

(ii) individually exceed 3/16 inch in diameter, or

(iii) affect more than 20 per cent of the apples in the lot;

(*o*) storage scald

(i) for a period of two weeks following packing,

(ii) that affects more than 15 per cent of the surface of an apple, or

(iii) that affects more than 15 per cent of the apples in the lot;

(*p*) sunscald or sprayburn

(i) on apples failing to meet the colour requirements of Canada Extra Fancy grade, or

(ii) on apples meeting the colour requirements of Canada Extra Fancy grade that does not blend with the normal colour of the apple, or that is soft or has caused blistering or cracking of the skin;

(*q*) watercore

(i) existing around the core and extending to the circular area formed by the vascular bundles,

(ii) surrounding the vascular bundles when the affected areas surrounding two or more adjacent vascular bundles meet or coalesce, or

(iii) existing in more than a slight degree outside the circular area formed by the vascular bundles;

(*r*) any injury or defect, or a combination thereof, other than an injury or defect referred to in paragraphs (*a*) to (*q*), that materially affects the appearance, edibility or shipping quality of the apple; and

(*s*) a combination of two or more of the defects referred to in paragraphs (*a*) to (*q*), the total area of which exceeds the greater single area tolerance prescribed for the particular defects of the combination. SOR/81-186, s. 8.

(i) dont le nombre est supérieur à deux par pomme, ou

(ii) sur plus de cinq pour cent des pommes dans le lot;

k) de toute perforation de la peau, dans le cas des pommes des variétés autres que la McIntosh lorsqu'elles sont logées dans des boîtes, des plateaux ou des emballages cloisonnés;

l) de perforations de la peau qui, dans le cas des pommes des variétés autres que la McIntosh, logées dans des emballages autres que des boîtes, des plateaux ou des emballages cloisonnés,

(i) sont en nombre supérieur à une par pomme,

(ii) mesurent plus de 3/16 de pouce de diamètre chacune, ou

(iii) altèrent plus de 15 pour cent des pommes dans le lot;

m) de perforations de la peau qui, dans le cas des pommes de la variété McIntosh logées dans des boîtes, des plateaux ou des emballages cloisonnés,

(i) sont en nombre supérieur à une par pomme,

(ii) mesurent plus de 3/16 de pouce de diamètre chacune, ou

(iii) altèrent plus de 15 pour cent des pommes dans le lot;

n) de perforations de la peau qui, dans le cas des pommes de la variété McIntosh logées dans des emballages autres que des boîtes, des plateaux ou des emballages cloisonnés,

(i) sont en nombre supérieur à une par pomme,

(ii) mesurent plus de 3/16 de pouce de diamètre chacune, ou

(iii) altèrent plus de 20 pour cent des pommes dans le lot;

o) d'échaudage d'entrepôt

(i) pour une période de deux semaines après l'emballage,

(ii) sur plus de 15 pour cent de la superficie de la pomme, ou

(iii) sur plus de 15 pour cent des pommes dans le lot;

p) d'insolation ou de brûlure causée par les pulvérisations

(i) sur les pommes qui ne répondent pas aux exigences relatives à la coloration pour la catégorie Canada Extra de fantaisie, ou

(ii) sur les pommes qui répondent aux exigences relatives à la coloration pour la catégorie Canada Extra de fantaisie, qui ne se fond pas avec la coloration normale de la pomme, ou qui est ramollie ou a causé des ampoules ou des fendillements de l'épiderme;

q) de cœur aqueux

(i) présent autour du cœur et jusqu'à la partie circulaire formée par les faisceaux fibro-vasculaires,

(ii) encerclant les faisceaux fibro-vasculaires lorsque les parties atteintes entourant deux faisceaux fibro-vasculaires adjacents ou plus se rencontrent ou s'unissent, ou

(iii) présent dans une proportion plus que minime à l'extérieur de la partie circulaire formée par les faisceaux fibro-vasculaires;

r) de tout autre défaut ou blessure ou d'une combinaison de défauts ou blessures autres que ceux énumérés aux alinéas *a*) à *q*), qui altèrent sensiblement l'apparence, la comestibilité ou l'aptitude au transport de la pomme; et

Canada Commercial Grade

5. (1) Canada Commercial is the grade name for apples that

(*a*) are mature, hand picked, reasonably clean, sound, of one variety and sized;

(*b*) are free from insect larva and red banded leaf roller injury;

(*c*) are free from damage;

(*d*) have the amount of colour specified in section 10, 11 or 12 of this Table, as the case may be, for the variety; and

(*e*) are properly packed.

(2) In this section, "free from damage" means the apples are free from

(*a*) bruises that

(i) are soft, or

(ii) affect an aggregate area per apple exceeding 1 1/2 inches in diameter;

(*b*) drought spots or marks resembling drought spots that

(i) exceed three per apple,

(ii) affect an aggregate area per apple exceeding 1/2 inch in diameter, or

(iii) have noticeably depressed or discoloured the affected area;

(*c*) hail injury that has

(i) not broken the skin but affects an aggregate area per apple exceeding 3/4 inch in diameter,

(ii) broken the skin and is not well healed,

(iii) broken the skin and is well healed but affects an aggregate area per apple exceeding 1/4 inch in diameter, or

(iv) noticeably depressed the affected area or seriously affected the appearance of the apple;

(*d*) insect injury of any of the following types:

(i) leaf roller, other than red banded leaf roller, that affects more than five per cent of the surface area of an apple,

(ii) curculio or plant bug injury that is not completely and smoothly healed or that shows evidence of penetration below the surface of the apple,

(iii) insect punctures or stings that exceed 3/8 inch in depth or 1/8 inch in diameter inclusive of any encircling ring or discolouration, or

(iv) four or more insect punctures or stings, other than bud moth stings, per apple;

(*e*) six or more bud moth stings per apple;

(*f*) apple maggot punctures or stings that affect more than 25 per cent of the apples in the lot;

(*g*) limb rub that

(i) is soft, or

(*s*) d'une combinaison d'au moins deux des défauts visés aux alinéas *a*) à *q*), dont la superficie totale dépasse la plus forte tolérance relative à la superficie prescrite pour chacun de ces défauts. DORS/81-186, art. 8.

Catégorie Canada Commerciales

5. (1) Canada Commerciales est le nom de la catégorie des pommes

a) parvenues à maturité, cueillies à la main, raisonnablement propres, saines, d'une même variété et calibrées;

b) exemptes de larves d'insectes (vers) et de blessures causées par la tordeuse à bandes rouges;

c) exemptes d'avaries;

d) ayant atteint le degré de coloration indiqué à l'article 10, 11 ou 12 du présent tableau, selon le cas, pour la variété; et

e) emballées convenablement.

(2) Dans le présent article, «exemptes d'avaries» signifie que les pommes sont exemptes

a) de meurtrissures qui

(i) sont molles, ou

(ii) couvrent une superficie globale dont le diamètre mesure plus de 1 1/2 pouce par pomme;

b) de taches causées par la sécheresse ou de marques ressemblant à de telles taches et qui

(i) sont en nombre supérieur à trois par pomme,

(ii) couvrent une superficie globale dont le diamètre mesure plus de 1/2 pouce par pomme, ou

(iii) ont causé une dépression ou une décoloration appréciable de la partie atteinte;

c) de blessures causées par la grêle et qui

(i) n'ont pas rompu l'épiderme mais couvrent une superficie totale dont le diamètre mesure plus de 3/4 de pouce par pomme,

(ii) ont rompu l'épiderme et ne se sont pas bien cicatrisées,

(iii) ont rompu l'épiderme et sont bien cicatrisées mais couvrent une superficie globale dont le diamètre mesure plus de 1/4 de pouce par pomme, ou

(iv) ont causé une dépression appréciable à la partie atteinte ou gravement altéré l'apparence de la pomme;

d) de blessures d'insectes de l'une ou l'autre des espèces suivantes:

(i) blessures causées par les tordeuses autres que la tordeuse à bandes rouges sur plus de cinq pour cent de la superficie d'une pomme,

(ii) blessures causées par les charançons ou punaises des plantes, qui ne sont pas cicatrisées complètement et uniformément ou qui semblent vouloir pénétrer sous la surface de la pomme,

(iii) perforations ou piqûres d'insectes mesurant plus de 3/8 de pouce de profondeur ou plus de 1/8 de pouce de diamètre, y compris le cercle ou la décoloration qui les entoure, ou

(iv) plus de trois perforations ou piqûres d'insectes autres que les piqûres du pique-boutons par pomme;

(ii) affects more than five per cent of the surface area of an apple;

(*h*) russeting that

(i) is rough and affects more than five per cent of the surface of the apple exclusive of the stem cavity, or

(ii) is smooth but not characteristic of the variety and affects more than 25 per cent of the surface of the apple exclusive of the stem cavity;

(*i*) scab spots that affect an aggregate area per apple exceeding 1/2 inch in diameter;

(*j*) scale and scale spots that exceed 10 per apple;

(*k*) skin punctures that, in the case of apples of varieties other than McIntosh, when packed in boxes, trays or cells,

(i) exceed two per apple,

(ii) individually exceed 3/16 inch in diameter, or

(iii) affect more than 10 per cent of the apples in the lot;

(*l*) skin punctures that, in the case of apples of varieties other than McIntosh, when packed in other than boxes, trays or cells,

(i) exceed two per apple,

(ii) individually exceed 3/16 inch in diameter, or

(iii) affect more than 20 per cent of the apples in the lot;

(*m*) skin punctures that, in the case of apples of McIntosh variety, when packed in boxes, trays or cells,

(i) exceed two per apple,

(ii) individually exceed 3/16 inch in diameter, or

(iii) affect more than 20 per cent of the apples in the lot;

(*n*) skin punctures that, in the case of apples of McIntosh variety, when packed in other than boxes, trays or cells,

(i) exceed two per apple,

(ii) individually exceed 3/16 inch in diameter, or

(iii) affect more than 30 per cent of the apples in the lot;

(*o*) storage scald that affects more than 25 per cent of the surface area of the apple;

(*p*) sunscald or sprayburn that

(i) is soft or has caused blistering or cracking of the skin, or

(ii) affects more than 10 per cent of the surface area of the apple and does not blend with the colour of the apple;

(*q*) watercore

(i) existing around the core and extending to the circular area formed by the vascular bundles,

(ii) surrounding the vascular bundles when the affected areas surrounding two or more adjacent vascular bundles meet or coalesce, or

(iii) existing in more than a slight degree outside the circular area formed by the vascular bundles;

(*r*) any injury or defect or a combination thereof, other than an injury or defect referred to in paragraphs (*a*) to (*q*), that seriously affects the appearance, edibility or shipping quality of the apple; and

(*s*) a combination of two or more of the defects referred to in paragraphs (*a*) to (*q*), the total area of which exceeds the

e) de plus de cinq piqûres du pique-boutons par pomme;

f) de perforations ou de piqûres de la mouche de la pomme sur plus de 25 pour cent des pommes dans le lot;

g) de dommages causés par le frottement de rameaux

(i) qui rendent la surface molle, ou

(ii) altèrent plus de cinq pour cent de la superficie d'une pomme;

h) de roussissement qui est

(i) rugueux et couvre plus de cinq pour cent de la surface de la pomme, la cuvette pédonculaire non comprise, ou

(ii) lisse mais non caractéristique de la variété et couvre plus de 25 pour cent de la surface de la pomme, la cuvette pédonculaire non comprise;

i) de taches de tavelure sur une superficie totale dont le diamètre dépasse 1/2 pouce par pomme;

j) d'écailles ou de taches laissées par les écailles dont le nombre est supérieur à 10 par pomme;

k) de perforations de l'épiderme qui, dans le cas des pommes des variétés autres que la McIntosh, logées dans des boîtes, des plateaux ou des emballages cloisonnés,

(i) sont en nombre supérieur à deux par pomme,

(ii) mesurent plus de 3/16 de pouce de diamètre chacune, ou

(iii) couvrent plus de 10 pour cent des pommes dans le lot;

l) de perforations de l'épiderme qui, dans le cas des pommes des variétés autres que la McIntosh, logées dans des emballages autres que des boîtes, des plateaux ou des emballages cloisonnés,

(i) sont en nombre supérieur à deux par pomme,

(ii) mesurent plus de 3/16 de pouce de diamètre chacune, ou

(iii) couvrent plus de 20 pour cent des pommes dans le lot;

m) de perforations de l'épiderme qui, dans le cas des pommes de la variété McIntosh, logées dans des boîtes, des plateaux, ou des emballages cloisonnés,

(i) sont en nombre supérieur à deux par pomme,

(ii) mesurent plus de 3/16 de pouce de diamètre chacune, ou

(iii) couvrent plus de 20 pour cent des pommes dans le lot;

n) de perforations de l'épiderme qui, dans le cas des pommes de la variété McIntosh, logées dans des emballages autres que des boîtes, des plateaux ou des emballages cloisonnés,

(i) sont en nombre supérieur à deux par pomme,

(ii) mesurent plus de 3/16 de pouce de diamètre chacune, ou

(iii) couvrent plus de 30 pour cent des pommes dans le lot;

o) d'échaudage d'entrepôt sur plus de 25 pour cent de la superficie de la pomme;

p) d'insolation ou de brûlure causée par les pulvérisations

(i) qui rend la surface molle ou cause des ampoules ou des fendillements de la peau, ou

(ii) sur plus de 10 pour cent de la superficie de la pomme et qui ne se fond pas avec la coloration de la pomme;

greater single area tolerance prescribed for the particular defects of the combination. SOR/81-186, s. 9.

Canada Commercial Cookers Grade

6. Canada Commercial Cookers is the grade name for apples that

(*a*) are of the Northern Spy variety, the Wealthy variety or a variety that matures earlier than the Wealthy variety;

(*b*) have a minimum diameter of 2 1/2 inches in the case of the Northern spy variety and a minimum diameter of 2 1/4 inches in the case of all other varieties; and

(*c*) meet the requirements of Canada Commercial grade except the requirement specified in paragraph 5(1)(*d*) of this Table, and in the case of the Wealthy variety and the varieties that mature earlier than the Wealthy variety, the requirement of maturity.

Canada Hailed Grade

7. (1) Canada Hailed is the grade name for apples that

(*a*) are mature, hand picked, reasonably clean, sound, of one variety and sized;

(*b*) are free from insect larva and red banded leaf roller injury;

(*c*) are free from damage as defined in subsection 5(2) of this Table with the exception of paragraph (*c*);

(*d*) are free from hail damage;

(*e*) have not less than the amount of colour for Canada Fancy grade as specified in section 10, 11 or 12 of this Table, as the case may be, for the variety; and

(*f*) are properly packed.

(2) In this section, "free from hail damage" means the apples are free from hail injury that

(*a*) has broken the skin and is not well healed;

(*b*) has broken the skin and is well healed but exceeds 3/8 inch in diameter or affects an aggregate area per apple exceeding 1 inch in diameter;

(*c*) has not broken the skin but affects an aggregate area per apple exceeding 1 1/2 inches in diameter; or

(*d*) exceeds 1/4 inch in depth.

q) de cœur aqueux

(i) présent autour du cœur et jusqu'à la partie circulaire formée par les faisceaux fibro-vasculaires,

(ii) encerclant les faisceaux fibro-vasculaires lorsque les parties atteintes entourant deux faisceaux fibro-vasculaires adjacents ou plus se rencontrent ou s'unissent, ou

(iii) présent dans une proportion plus que minime à l'extérieur de la partie circulaire formée par les faisceaux fibro-vasculaires;

r) de tout autre défaut ou blessure ou d'une combinaison de défauts ou de blessures autres que ceux énumérés aux alinéas *a*) à *q*), qui altèrent gravement l'apparence, la comestibilité ou l'aptitude au transport de la pomme; et

s) d'une combinaison d'au moins deux des défauts visés aux alinéas *a*) à *q*), dont la superficie totale dépasse la plus forte tolérance relative à la superficie prescrite pour chacun de ces défauts. DORS/81-186, art. 9.

Catégorie Canada Commerciales à cuisson

6. Canada Commerciales à cuisson est le nom de la catégorie des pommes

a) de la variété Northern Spy, de la variété Wealthy ou d'une variété qui mûrit plus tôt que la variété Wealthy;

b) qui ont un diamètre minimum de 2 1/2 pouces dans le cas de la variété Northern Spy et un diamètre minimum de 2 1/4 pouces dans le cas de toutes les autres variétés; et

c) qui répondent aux exigences de la catégorie Canada Commerciales sauf celles de l'alinéa 5(1)*d*) du présent tableau et, dans le cas de la variété Wealthy et des variétés qui mûrissent plus tôt que la variété Wealthy, aux exigences de la maturité.

Catégorie Canada Grêlées

7. (1) Canada Grêlées est le nom de la catégorie des pommes

a) parvenues à maturité, cueillies à la main, raisonnablement propres, saines, d'une même variété et calibrées;

b) exemptes de larves d'insectes (vers) et de blessures causées par la tordeuse à bandes rouges;

c) exemptes des avaries définies au paragraphe 5(2) du présent tableau, à l'exception de l'alinéa *c*);

d) exemptes de dommages causés par la grêle;

e) ayant atteint le degré de coloration pour la catégorie Canada De fantaisie, indiqué à l'article 10, 11 ou 12 du présent tableau selon le cas, pour la variété; et

f) emballées convenablement.

(2) Dans le présent article, «exemptes de dommages causés par la grêle» signifie que les pommes sont exemptes de dommages causés par la grêle, lesquels

a) ont rompu la peau, cette dernière ne s'étant pas bien cicatrisée;

b) ont rompu la peau, cette dernière s'étant bien cicatrisée, mais ont plus de 3/8 de pouce de diamètre ou couvrent une superficie globale dont le diamètre dépasse 1 pouce par pomme;

Canada No. 1 (Peelers) Grade

8. (1) Canada No. 1 (Peelers) is the grade name for apples for processing purposes that are

(*a*) mature but not overripe, fairly clean, fairly well formed, sound and of one variety;

(*b*) free from insect larva;

(*c*) free from damage; and

(*d*) of a minimum diameter of 2 1/4 inches.

(2) In this section, "free from damage" means the apples are free from any injury or defect or a combination thereof that, in the case of an individual apple, would cause a loss in normal commercial preparation of more than five per cent by weight in excess of that which would have been lost if the apple had been perfect.

Canada No. 2 (Peelers) Grade

9. (1) Canada No. 2 (Peelers) is the grade name for apples for processing purposes that are

(*a*) mature but not overripe, reasonably clean, sound and of one variety;

(*b*) free from insect larva;

(*c*) free from damage; and

(*d*) of a minimum diameter of 2 1/4 inches.

(2) In this section, "free from damage" means the apples are free from any injury or defect or a combination thereof that, in the case of an individual apple, would cause a loss in normal commercial preparation of more than 20 per cent by weight in excess of that which would have been lost if the apple had been perfect.

Colour Requirements for Apples

10. (1) Canada Extra Fancy grade of red or red striped varieties of apples shall have a minimum percentage of their surface area, as set out in Column I of the table to this section, of a red or red striped colour of the shade considered fully characteristic of the variety when fully mature.

(2) Canada Fancy grade of red or red striped varieties of apples shall have a minimum percentage of their surface area, as set out in Column II of the table to this section, of a red or red striped colour of the shade considered fully characteristic of the variety when fully mature.

(3) Canada Commercial grade of red or red striped varieties of apples shall have a minimum percentage of their surface area, as set out in Column III of the table to this section, of a red or red striped colour of the shade considered characteristic of the variety when mature.

c) n'ont pas rompu la peau mais couvrent une superficie globale dont le diamètre dépasse 1 1/2 pouce par pomme; ou

d) ont plus de 1/4 de pouce de profondeur.

Catégorie Canada nº 1 (à peler)

8. (1) Canada nº 1 (à peler) est le nom de la catégorie des pommes destinées à la transformation et qui sont

a) parvenues à maturité mais non trop mûres, passablement propres, passablement bien formées, saines et d'une même variété;

b) exemptes de larves d'insectes (vers);

c) exemptes d'avaries; et

d) d'un diamètre minimum de 2 1/4 pouces.

(2) Dans le présent article, «exemptes d'avaries» signifie que les pommes sont exemptes de tout défaut ou blessure ou d'une combinaison de défauts et de blessures qui provoqueraient sur chaque pomme, au cours de la préparation commerciale normale, une perte de plus de cinq pour cent au poids, en excédent de ce qui aurait été perdu si la pomme avait été parfaite.

Catégorie Canada nº 2 (à peler)

9. (1) Canada nº 2 (à peler) est le nom de la catégorie des pommes destinées à la transformation et qui sont

a) parvenues à maturité mais non trop mûres, raisonnablement propres, saines et d'une même variété;

b) exemptes de larves d'insectes (vers);

c) exemptes d'avaries; et

d) d'un diamètre minimum de 2 1/4 pouces.

(2) Dans le présent article, «exemptes d'avaries» signifie que les pommes sont exemptes de tout défaut ou blessure ou d'une combinaison de défauts et de blessures qui provoqueraient sur chaque pomme, au cours de la préparation commerciale normale, une perte de plus de 20 pour cent au poids, en excédent de ce qui aurait été perdu si la pomme avait été parfaite.

Exigences relatives à la coloration des pommes

10. (1) Pour la catégorie Canada Extra de fantaisie des variétés rouges ou rayées de rouge, la surface des pommes doit avoir un pourcentage minimum, comme il est indiqué à la colonne I du tableau du présent article, de couleur rouge ou rayée de rouge de la teinte considérée comme entièrement caractéristique de la variété parvenue à pleine maturité.

(2) Pour la catégorie Canada De fantaisie des variétés rouges ou rayées de rouge, la surface des pommes doit avoir un pourcentage minimum, comme il est indiqué à la colonne II du tableau du présent article, de couleur rouge ou rayée de rouge de la teinte considérée comme entièrement caractéristique de la variété parvenue à pleine maturité.

(3) Pour la catégorie Canada Commerciales des variétés rouges ou rayées de rouge, la surface des pommes doit avoir un pourcentage minimum, comme il est indiqué à la colonne III du tableau du présent article, de couleur rouge ou rayée de rouge de la teinte considérée comme entièrement caractéristique de la variété parvenue à maturité. DORS/79-144, art. 10; DORS/80-204, art. 7.

TABLE

Colour Requirements for Red and Red Striped Varieties

	Canada Extra Fancy Grade	Canada Fancy Grade	Canada Commercial Grade
	(I)	(II)	(III)
1. Alexander	65	40	15
2. Astrachan	55	30	15
3. Atlas	65	40	15
4. Baldwin	55	30	15
5. Bancroft	65	40	15
6. Baxter	65	40	15
7. Ben Davis	55	30	15
8. Cortland	55	30	15
9. Crimson Beauty	55	30	15
10. Crimson Gravenstein	55	30	15
11. Delicious	55	30	15
12. Early William	55	30	15
13. Fameuse or Snow	55	30	15
14. Gano	65	40	15
15. Jonathan	55	30	15
16. Jubilee	65	40	15
17. Kendall	65	40	15
18. King (Tompkins King)	55	30	15
19. Lawfam	55	30	15
20. Linda	55	30	15
21. Lobo	65	20	15
22. Macoun	55	30	15
23. McIntosh	55	30	15
24. Northern Spy	55	30	15
25. Red Delicious	65	40	15
26. Red Rome Beauty	65	40	15
27. Red Spy	65	40	15
28. Rome Beauty	55	30	15
29. Sandow	55	30	15
30. Scarlett Pippin	65	40	15
31. Spartan	65	30	15
32. Stayman Winesap	65	40	15
33. Wagener	55	30	15
34. Wealthy	55	30	15
35. Winesap	65	40	15
36. Wolfe River	65	20	15
37. York Imperial	55	30	15
38. Varieties not otherwise provided for	55	30	15

11. Canada Extra Fancy, Canada Fancy and Canada Commercial grades of red checked or blush varieties of apples shall have a minimum amount of red colour as set out in the table to this section.

Colour Requirements for Red Cheeked and Blush Varieties

	Canada Extra Fancy Grade	Canada Fancy Grade	Canada Commercial Grade
1. Cox Orange	Perceptibly blushed cheek	Tinge of Colour	None
2. Duchess	Idem	Idem	Idem
3. Dudley	Idem	Idem	Idem
4. Gravenstein	Idem	Idem	Idem
5. Joyce	Idem	Idem	Idem
6. Lasalle	Idem	Idem	Idem
7. Melba	Idem	Idem	Idem
8. Peerless	Idem	Idem	Idem
9. Varieties not otherwise provided for	Idem	Idem	Idem

TABLEAU

Exigences relatives à la coloration des variétés rouges et rayées de rouge

	Catégorie Canada Extra de fantaisie	Catégorie Canada De fantaisie	Catégorie Canada Commerciales
	(I)	(II)	(III)
1. Alexander	65	40	15
2. Astrachan	55	30	15
3. Atlas	65	40	15
4. Baldwin	55	30	15
5. Bancroft	65	40	15
6. Baxter	65	40	15
7. Ben Davis	55	30	15
8. Cortland	55	30	15
9. Crimson Beauty	55	30	15
10. Crimson Gravenstein	55	30	15
11. Délicieuse	55	30	15
12. Early William	55	30	15
13. Fameuse ou Snow	55	30	15
14. Gano	65	40	15
15. Jonathan	55	30	15
16. Jubilee	65	40	15
17. Kendall	65	40	15
18. King (Tompkins King)	55	30	15
19. Lawfam	55	30	15
20. Linda	55	30	15
21. Lobo	65	20	15
22. Macoun	55	30	15
23. McIntosh	55	30	15
24. Northern Spy	55	30	15
25. Red Delicious	65	40	15
26. Red Rome Beauty	65	40	15
27. Red Spy	65	40	15
28. Rome Beauty	55	30	15
29. Sandow	55	30	15
30. Scarlet Pippin	65	40	15
31. Spartan	65	30	15
32. Stayman Winesap	65	40	15
33. Wagener	55	30	15
34. Wealthy	55	30	15
35. Winesap	65	40	15
36. Wolfe River	65	20	15
37. York Imperial	55	30	15
38. Variétés non dénommées	55	30	15

11. Les catégories Canada Extra de fantaisie, Canada De fantaisie et Canada Commerciales des variétés rougeâtres de pommes doivent avoir le minimum de coloration rouge indiqué au tableau du présent article.

TABLEAU

Exigences relatives à la coloration des variétés rougeâtres

	Catégorie Canada Extra de fantaisie	Catégorie Canada De fantaisie	Catégorie Canada Commerciales
1. Cox Orange	Sensiblement rougeâtre	Soupçon de coloration	Aucune
2. Duchesse	Idem	Idem	Idem
3. Dudley	Idem	Idem	Idem
4. Gravenstein	Idem	Idem	Idem
5. Joyce	Idem	Idem	Idem
6. Lasalle	Idem	Idem	Idem
7. Melba	Idem	Idem	Idem
8. Peerless	Idem	Idem	Idem
9. Variétés non dénommées	Idem	Idem	Idem

12. Canada Extra Fancy, Canada Fancy and Canada Commercial grades of green, yellow or russet varieties of apples shall be of the colour specified in the table to this section.

TABLE

Colour Requirements for Green, Yellow and Russet Varieties

	Canada Extra Fancy Grade	Canada Fancy Grade	Canada Commercial Grade
1. Blenheim	Colour characteristic of variety when fully mature	Colour characteristic of variety when fully mature	No colour requirement
2. Bough Sweet	Idem	Idem	Idem
3. Golden Delicious	Idem	Idem	Idem
4. Golden Russet	40 per cent russet or golden colour	40 per cent russet or golden colour	Idem
5. Nonpareil (Roxbury Russet)	Colour characteristic of variety when fully mature	Colour characteristic of variety when fully mature	Idem
6. Northwest Greening	Idem	Idem	Idem
7. Rhode Is. Greening	Idem	Idem	Idem
8. Ribston	Idem	Idem	Idem
9. Stark, Green	Idem	Idem	Idem
10. Tolman Sweet	Idem	Idem	Idem
11. Yellow Newtown	Idem	Idem	Idem
12. Yellow Transparent	Idem	Idem	Idem
13. Varieties not otherwise provided for	Idem	Idem	Idem

Definition of Terms

13. (1) In the grades for apples,

(*a*) "sized" means that the apples

(i) are, subject to subsection (2), of a minimum diameter of 2 1/4 inches,

(ii) if packed in a tiered package, are by count and

(A) if they are of the box count size 100 or of a larger size, do not vary by more than 5/16 inch in diameter in any package, or

(B) if they are of a smaller size than the box count size 100, do not vary more than 1/4 inch in diameter in any package, or

(iii) if packed in a package other than as referred to in subparagraph (ii), are packed in accordance with one of the following diameter size ranges:

(A) 2 1/4 inches to 2 1/2 inches,

(B) 2 1/4 inches to 2 3/4 inches,

(C) 2 1/4 inches and up,

(D) 2 1/2 inches to 2 3/4 inches,

(E) 2 1/2 inches to 3 inches,

(F) 2 1/2 inches and up,

(G) 2 3/4 inches to 3 inches,

12. Les catégories Canada Extra de fantaisie, Canada De fantaisie et Canada Commerciales des variétés de pommes vertes, jaunes ou rousses doivent avoir la coloration indiquée au tableau du présent article.

TABLEAU

Exigences relatives à la coloration des variétés vertes, jaunes et rousses

	Catégorie Canada Extra de fantaisie	Catégorie Canada De fantaisie	Catégorie Canada Commerciales
1. Blenheim	Couleur caractéristique la variété parvenue à pleine maturité	Couleur caractéristique la variété parvenue à pleine maturité	Aucune exigence quant à la coloration
2. Bough Sweet	Idem	Idem	Idem
3. Golden Delicious	Idem	Idem	Idem
4. Golden Russet	40 pour cent de couleur rousse ou dorée	40 pour cent de couleur rousse ou dorée	Idem
5. Nonpareil (Roxbury Russet)	Couleur caractéristique de la variété parvenue à pleine maturité	Couleur caractéristique de la variété parvenue à pleine maturité	Idem
6. Northwest Greening	Idem	Idem	Idem
7. Rhode Is. Greening	Idem	Idem	Idem
8. Ribston	Idem	Idem	Idem
9. Stark, Green	Idem	Idem	Idem
10. Tolman Sweet	Idem	Idem	Idem
11. Yellow Newtown	Idem	Idem	Idem
12. Yellow Transparent	Idem	Idem	Idem
13. Variétés non dénommées	Idem	Idem	Idem

Définition des expressions

13. (1) Pour les catégories des pommes,

a) «calibrées» signifie que les pommes

(i) ont, sous réserve du paragraphe (2), un diamètre minimum de 2 1/4 pouces,

(ii) si elles sont logées en rangées, sont emballées d'après le nombre et

(A) si elles sont d'un calibre de 100 pommes par caisse, ou d'un calibre plus grand, ne doivent pas varier de plus de 5/16 de pouce en diamètre dans un même emballage, ou

(B) si elles sont d'un calibre inférieur à celui de 100 pommes par caisse, ne doivent pas varier de plus de 1/4 de pouce en diamètre dans un même emballage, ou

(iii) si elles sont logées dans un emballage autre que celui stipulé au sous-alinéa (ii), sont emballées selon l'une des limites suivantes de diamètre:

(A) 2 1/4 pouces à 2 1/2 pouces,

(B) 2 1/4 pouces à 2 3/4 pouces,

(C) 2 1/4 pouces et plus,

(D) 2 1/2 pouces à 2 3/4 pouces,

(E) 2 1/2 pouces à 3 pouces,

(F) 2 1/2 pouces et plus,

(H) 2 3/4 inches and up, or

(I) 3 inches and up;

(*b*) in respect of russeting

(i) "rough" means bark-like, pebbly or thick and not blending with the normal colour of the apple,

(ii) "smooth" means net-like, streaked, patchy or solid, readily apparent but smooth to touch,

(iii) "fine" means of very smooth texture and generally inconspicuous.

(2) If in the Director's opinion market conditions sufficiently warrant, he may by order reduce the minimum diameter requirement for Canada Extra Fancy and Canada Fancy grades to 2 inches for such period of time and for such varieties as he may designate, but during such period red or red striped varieties of a diameter less than 2 1/4 inches shall have 20 per cent more colour than required by section 10 of this Table.

(3) Apples that meet the requirements of Canada Commercial grade may be alternatively designated as Canada Cee or Canada "C".

General Tolerances

14. (1) Subject, in the case of export shipments, to the provisions of section 32 of these Regulations and notwithstanding anything else in these Regulations, in the grading of Canada Extra Fancy, Canada Fancy, Canada Commercial, Canada Commercial Cookers and Canada Hailed grades, not more than

(*a*) five per cent of the apples by count in a lot may be below the minimum size specified in paragraph 13(1)(*a*) of this Table,

(*b*) five per cent of the apples by count in a lot may exceed the maximum size specified in paragraph 13(1)(*a*) of this Table,

(*c*) ten per cent of the packages in a lot of tiered apples may contain more than 10 per cent by count of apples that exceed the maximum size variation specified in paragraph 13(1)(*a*) of this Table,

(*d*) three per cent of the apples by count in a lot may be affected by decay,

(*e*) five per cent of the apples by count in a lot may have the same grade defect, or

(*f*) ten per cent of the apples by count in a lot may have grade defects other than those referred to in paragraphs (*a*), (*b*) and (*c*) but including those referred to in paragraphs (*d*) and (*e*),

and still meet the grade standards for a grade.

(2) Notwithstanding anything in these Regulations, in the grading of Canada No. 1 (Peelers) and Canada No. 2 (Peelers) grades, not more than

(*a*) five per cent of the apples by count in a lot may have bitter pit, and

(G) 2 3/4 pouces à 3 pouces,

(H) 2 3/4 pouces et plus, ou

(I) 3 pouces et plus;

b) en ce qui concerne le roussissement

(i) «rugueux» signifie ressemblant à de l'écorce, caillouteux ou épais et ne se fondant pas avec la coloration normale de la pomme,

(ii) «lisse» signifie rétiforme, rayé, inégal ou solide, facilement apparent mais lisse au toucher, et

(iii) «fin» signifie de texture très lisse et généralement peu apparent.

(2) Si, de l'avis du directeur, les conditions du marché le justifient suffisamment, ce dernier peut ordonner de réduire le diamètre minimum à 2 pouces pour les catégories Canada Extra de fantaisie et Canada De fantaisie pour la période de temps et pour les variétés qu'il peut désigner, mais au cours de cette période les variétés rouges ou rayées de rouge ayant un diamètre inférieur à 2 1/4 pouces doivent avoir 20 pour cent plus de coloration que la proportion requise en vertu de l'article 10 du présent tableau.

(3) Les pommes qui répondent aux exigences de la catégorie Canada Commerciales peuvent être alternativement désignées comme Canada Cee ou Canada «C».

Tolérances générales

14. (1) Sous réserve, dans le cas des expéditions destinées à l'exportation, des dispositions de l'article 32 du présent règlement et nonobstant toute autre disposition dudit règlement, dans le classement des catégories Canada Extra de fantaisie, Canada De fantaisie, Canada Commerciales, Canada Commerciales à cuisson et Canada Grêlées, au plus

a) cinq pour cent du nombre de pommes peuvent être d'une grosseur inférieure à la grosseur minimale prescrite à l'alinéa 13(1)*a*) du présent tableau,

b) cinq pour cent du nombre de pommes peuvent être d'une grosseur supérieure à la grosseur maximale prescrite à l'alinéa 13(1)*a*) du présent tableau,

c) dix pour cent des emballages d'un lot de pommes en rangées peuvent compter plus de 10 pour cent du nombre de pommes dépassant l'écart maximal de grosseur prévu à l'alinéa 13(1)*a*) du présent tableau,

d) trois pour cent des pommes en nombre dans un lot peuvent être atteintes de pourriture,

e) cinq pour cent des pommes en nombre dans un lot peuvent avoir le même défaut de catégorie, ou

f) dix pour cent des pommes en nombre dans un lot peuvent avoir des défauts de catégories autres que ceux énumérés aux alinéas *a*), *b*) et *c*) mais y compris ceux énumérés aux alinéas *d*) et *e*),

tout en répondant aux normes de catégorie pour une catégorie.

(2) Nonobstant les dispositions du présent règlement, dans le classement des catégories Canada n° 1 (à peler), et Canada n° 2 (à peler) au plus

a) cinq pour cent des pommes en nombre dans un lot peuvent être atteintes de point amer, et

(*b*) seven per cent of the apples by count in a lot, in the case of Canada No. 1 (Peelers) grade, and ten per cent of the apples by count in a lot, in the case of Canada No. 2 (Peelers) grade, may have grade defects other than that referred to in paragraph (*a*);

and still meet the grade standards for a grade.

(3) Notwithstanding subsection (1), in the grading of Canada Extra Fancy grade, in addition to the tolerances specified in subsection (1), not more than five per cent of the apples by count in a lot may be fairly well formed and still meet the grade standards for that grade. SOR/81-186, s. 10.

b) sept pour cent des pommes en nombre dans un lot, dans le cas de la cagégorie Canada n° 1 (à peler), et dix pour cent des pommes en nombre dans un lot, dans le cas de la catégorie Canada n° 2 (à peler), peuvent avoir des défauts de catégorie autres que ceux énumérés à l'alinéa *a*),

tout en répondant aux normes de catégorie pour une catégorie.

(3) Nonobstant le paragraphe (1), dans le classement des pommes Canada Extra de fantaisie, outre les tolérances spécifiées au paragraphe (1), au plus cinq pour cent des pommes, au comptage, dans un lot peuvent être passablement bien formées et répondre quand même aux normes pour cette catégorie. DORS/81-186, art. 10.

2.2. ANALISIS COMPARATIVO ENTRE LAS NORMAS.

2.2.1. Comparativo entre las normas generales de como debe ser la fruta a incluirse en todas las categorías o grados de selección

En el punto 2.1.2. titulado NORMAS DE TIPIFICACION ARGENTINA en el tercer parágrafo se hace referencia a las condiciones mínimas de como debe ser la fruta que se empaque con destino a la exportación.

De igual forma, en el punto II de las normas que corresponden al Mercado Común Europeo, o bien en los puntos 51.312 de la norma norteamericana y de lo reglamentado en la misma para cada grado de selección.

En la norma canadiense, Anexo I, tabla I y en lo específico de cada grado se señala las características o condiciones que deberá cumplir la fruta.

Existe una estrecha similitud entre las distintas normas en cuanto hace a este tipo de exigencias, señalándose en todas que las manzanas deberán ser sanas, limpias, sin defectos propios de la cosecha, maduras, bien empacadas y bien tamañada (calibrada).

2.2.2. Comparativo entre los grados de selección - Estandarización.

Existen diferencias en cuanto hace a la denominación de los distintos grados de selección para cada norma. En primer lugar, esto se puede resumir de la siguiente forma:

Grados de:

Argentina	CEE	EE.UU.	Canadá
Superior	Extra	U.S.Extra Fancy	Canadá Extra Fancy
Elegido	I	U.S.Fancy	Canadá Fancy
Comercial	II	U.S.Nro.1	Canadá Comercial
	III	U.S.Utility	Otras categorías canadienses destinadas a la industria.

Como generalidad de las normas, se puede afirmar que la norma Argentina satisface plenamente las exigencias en cada grado equivalente de calidad. También es necesario destacar que la norma de la Comunidad Económica Europea satisface en cuanto hace a los grados de máxima calidad a las demás y viceversa o la única diferencia notable que cualquier especialista notará respecto de la reglamentación nacional comparativamente con las estudiadas, es que en

las restantes reglamentaciones se hace referencia puntualmente a que no serán admitidas enfermedades de post-cosecha, (principalmente en la canadiense y en la norteamericana) señalándose puntualmente a cuáles enfermedades o alteraciones internas se refiere. En la norma nacional, solo se señala que la fruta deberá estar libre de enfermedades o alteraciones internas.

En cuanto hace a los requerimientos de color, las tres reglamentaciones objeto de este estudio comparativo, también poseen especificaciones mínimas (Comunidad Económica Europea) o bien especificaciones de requerimientos mínimos exigibles según variedades, no obstante ello, la reglamentación nacional cubre perfectamente las exigencias extranjeras en lo referido al color.

En lo que concerniente al russet, si bien no se encuentra puntualmente normatizado en la legislación nacional y si en la totalidad de las normas extranjeras, si se lo toma como mancha o bien como alteración externa del fruto, en ambos casos no representa un problema, dado que queda perfectamente comprendido en las exigencias extranjeras de cumplirse extrictamente la norma nacional.

Al compararse el tema del tamañado de la fruta, para cada grado (calibrado), se deducirá que la norma reglamentaria nacional, cubre perfectamente las exigencias y tolerancias reglamentadas por las demás con las cuales se las está comparando.

En cuanto hace a la mezcla de grados, la única reglamentación que la autoriza es la de los Estados Unidos.

Esta combinación es autorizada cuando se realice de la siguiente forma:

1. Combinación del U.S. Extra Fancy con el U.S. Fancy.
2. Combinación del grado U.S. Fancy y el U.S. Nro.1.
3. Combinación del grado U.S. Nro. 1 y del U.S. Utility.

Quedan, según enuncia la reglamentación norteamericana, prohibido cualquier otro tipo de combinación vinculadas con los grados de selección del estandar americano. Por otra parte establece que la fruta empacada bajo estas prerrogativas, por lo menos el 50% de las manzanas involucradas en cuanquier lote selección superior señalado (identificado) en el envase donde se ha empacado la combinación.

3. ANALISIS DE LAS NORMAS DE TIPIFICACION DE LA REPUBLICA ARGENTINA PARA LA EXPORTACION DE PRODUCTOS FRUTIHORTICOLAS

3.1. FRUTAS CITRICAS.

Se ha enunciado precedentemente que la reglamentación de la comercialización interna y externa de la fruta fresca cítrica es establecida según la Resolución Nro. 145 de fecha 11 de marzo de 1983 y que la misma emana de las facultades conferidas a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, según lo estatuído en el Decreto-Ley Nro. 9244 del 10 de octubre de 1963.

La Resolución de referencia faculta a la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola y al Servicio Nacional de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas) a reglamentar, fiscalizar, modificar normas y demás características o modalidades comerciales que se orienten en pos de una mejor y más eficiente comercialización de la fruta fresca cítrica en el mercado internacional.

3.1.1. Generalidades.

Al igual de lo que sucede con las frutas frescas no cítricas, todas las personas, entidades o empresas que se dediquen al empaque y comercialización de frutas cítricas deberán estar inscriptos en la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. Deberán igualmente registrarse todas aquellas personas o empresas que se dediquen al acopio y conservación frigorífica de este tipo de frutas.

El capítulo II de la Resolución reglamentaria de referencia, normatiza la cosecha de cítricos en la República Argentina.

Ese instrumento legal autoriza a la cosecha de la fruta, cuando ésta haya alcanzado el estado de madurez apropiado, conforme con índices previstos para cada especie establecidos sobre la base de la cantidad de jugo/porcentual y de la relación sólidos solubles - acidez que se determinará por titulación.

La norma nacional atendiendo a razones sanitarias y comerciales, prohibe el empaque de la fruta cítrica fuera de la zona donde fue producida (solo bajo circunstancias especiales el Departamento de Frutas y Hortalizas puede autorizar la movilización de la fruta a granel para ser empacada en otra zona o lugar donde no fue producida).

Toda partida de fruta que se empaque deberá estar acondicionada de manera que llene la capacidad total del envase, con la compresión necesaria para evitar el movimiento del contenido durante su conservación o transporte. La fruta de cada envase deberá ser de madurez y tamaño uniforme y de una sola variedad. También se encuentra reglamentado que la fruta de la parte superior del envase deberá ser el fiel reflejo del contenido total del mismo.

La fruta podrá envolverse o no en forma individual con papel sulfito u otros que cumplan igual función, los que podrán ser tratados con productos antimohos, siempre que estos productos se encuentren autorizados por el Ministerio de Salud Pública y Medio Ambiente. Dichos papeles deberán llevar impreso la leyenda Industria Argentina o Producción Argentina.

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

Los galpones de empaque que trabajen este tipo de fruta, deberán estar inscriptos en la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca . Ello en virtud de las distintas exigencias requeridas para poder operar como galpones de empaque habilitados para el mercado internacional. Esas exigencias son las de poseer una infraestructura apta e instalaciones apropiadas para el lavado, limpieza, selección, tratamientos que recibirá la fruta, con ese destino. La fruta empacada que se destine a la exportación, deberá transportarse desde las zonas de producción a los lugares de embarque (puertos) en vehículos abiertos o cerrados, ventilados y/o refrigerados o frigoríficos, o en los llamados vagones o camiones "termos" en condiciones tales de higiene que la preserven de contaminaciones y olores extraños que aseguren el mantenimiento de su sanidad, calidad y conservación.

Es obligación pre enfriar la fruta que se destine al mercado internacional antes de su embarque, salvo en los siguientes casos:

a) Que el envío se realice a los países limítrofes;

b) Que el transporte se realice por vía aérea;

c) Cuando no hayan transcurrido más de 10 (diez) días entre la fecha de empaque de la fruta y su embarque al país de destino.

Queda también prohibida la carga conjunta de partidas preenfriadas con partidas que no lo han sido.

Los lotes de naranjas y mandarinas que hayan sido preenfriadas deberán tener, al momento del embarque, una temperatura que no podrá exceder del 8° C y las partidas de limones y pomelos deberán tener una temperatura no mayor de 15°C.

Toda partida de fruta que se exporte a aquellos países que, por razones de índole sanitaria exijan la aplicación de cuarentena, quedará sujeta a las especificaciones que a tal efecto establezca la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Servicio Nacional de Sanidad Vegetal) para asegurar una mayor eficiencia en los tratamientos mencionados.

Corresponderá a la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Servicio Nacional de Sanidad Vegetal y Departamento de Frutas y Hortalizas) en la esfera que a cada uno le compete realizar todas las inspecciones y controles que estimen convenientes, tanto en las plantaciones como en las partidas que se destinen al mercado exterior.

De esta forma las partidas serán inspeccionadas previamente a la emisión del correspondiente certificado fitosanitario.

El juicio sobre los defectos, daños, lesiones y/o enfermedades, lo formará el inspector o inspectores actuantes teniendo en cuenta la intensidad y gravedad de los mismos y su influencia, atendiendo a las condiciones generales de la mercadería y su conservación, en relación con las tolerancias admitidas para cada una de las especies reglamentadas.

A tales efectos, el inspector controlará eligiendo al azar, un número de envases que no será inferior al 1% de la totalidad de la partida que se presente a inspección y de cada uno de los envases se tomará un número adecuado de frutas de manera tal que permita al inspector actuante establecer si la partida se encuadra dentro de lo reglamentado para el grado de selección consignado en el envase.

El departamento de Frutas y Hortalizas otorgará a requerimiento de los interesados, un certificado comercial, con el detalle de las características de cada partida que se exporte -las partidas que no se ajusten a las prescripciones establecidas en la reglamentación serán motivo de rechazo o intervención- se procederá de igual forma cuando la partida muestre signos de adulteración de los sellos identificatorios o de sus leyendas o rótulos reglamentarios.

Ante el rechazo de una determinada partida el propietario de la mercadería posee el derecho de apelar el juicio emitido por el inspector actuante. En ese caso se conformará un tribunal técnico de apelación el que estará constituído por dos técnicos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca y uno por la actividad privada. Este tribunal técnico, toda vez que el fallo de inspector haya sido erróneo, está facultado para rectificar el mismo.

La mercadería que se destine al mercado internacional, deberá estar identificada conforme a lo estatuído en la Resolución reglamentaria Nº 145. En ella se exige que se estampe el grado de selección, cultivos o variedad, número de unidades contenidas en el envase. También deberá figurar la leyenda "Industria Argentina o Producción Argentina" y el sello clave donde constará el día, mes y número de galpón de empaque habilidado que procesó la mercadería.

Los envases que contengan frutas tratadas con algunos aditivos para mejorar su presentación y/o conservación, deberán llevar estampado la inscripción reglamentaria establecida por el Ministerio de Salud Pública y Medio Ambiente.

Todas las leyendas identificatorias de cada envase deberán estar expresadas en castellano, pudiendo también redactarlas en el idioma del país importador.

3.2. NORMAS DE TIPIFICACION ARGENTINA.

PRODUCTO DE REFERENCIA: N A R A N J A

Las naranjas que se destinen a la exportación deberán reunir las siguientes condiciones: estar bien desarrolladas, bien formadas, ser sanas, secas, limpias, firmes, deberán presentar un tamaño uniforme y encontrarse libre de manchas, lesiones de distinto origen, enfermedades, libres de cochinillas y/o podredumbres. Para la exportación se permitirá el envasado de frutas comprendidas entre los ochenta y cinco milímetros de diámetro, como máximo y sesenta milímetros como mínimo.

Las naranjas que se destinen a la exportación deberán presentar un mínimo de cuarenta por ciento (40%) de jugo y una relación sólidos-solubles-acidez de 6 a 1.

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

GRADOS DE SELECCION.

Los grados de Selección reglamentados para la exportación, al igual que en las frutas frescas no cítricas, son tres, el Superior Elegido y Comercial.

GRADO DE SELECCION SUPERIOR.

Las naranjas que se empaquen bajo este grado de selección deberán cumplir estrictamente lo reglamentado en cuanto a cómo debe ser la fruta que se destine al mercado exterior.

En este grado, se aceptarán como máximo las siguientes tolerancias:

1. Hasta un 10% de naranjas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

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

   Bajo ninguna circunstancia las manchas o alteraciones podrán tener una superfie mayor individual o en conjunto de la admitida en el grado inmediato inferior (5%).

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

   De ningún modo las manchas o alteraciones podrán presentar una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior (7,5%). Las tolerancias admitidas en 1, 2 y 3 no podrán exceder en conjunto del 10% de unidades.

GRADO DE SELECCION ELEGIDO.

Al igual que en el grado de selección anterior la fruta deberá cumplir las exigencias impuestas de como deberá ser la fruta que se empaque con destino al mercado internacional.

Para este grado las tolerancias máximas aceptadas serán:

1. Hasta un 15% de naranjas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color típico exigido.

2. Hasta un máximo del 10% de naranjas que presenten manchas o alteraciones en la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios o por heridas superficiales no cicatrizadas o descortezado alrededor del pedúnculo que exceda el 5% de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma o que excedan un leve ataque de cochinillas.

   Bajo ninguna circunstancia las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior (7,5%)

3. Hasta un máximo del 10% de naranjas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras y/o heridas profundas cicatrizadas que se exceda del 7,5% de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

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

Las tolerancias de referencia admitidas en 1, 2 y 3 no podrán exceder en conjunto del 15% de unidades.

GRADO DE SELECCION COMERCIAL.

Las naranjas que se exporten bajo este grado de selección deberán cumplir con lo reglamentado de cómo debe ser la fruta empacada para la exportación.

En este grado de selección se aceptarán como máximo las siguientes tolerancias:

1. Hasta un 20% de naranjas que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño especificado o que no alcancen el procentaje del color típico exigido.

2. Hasta un máximo del 15% de naranjas que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas que se exedan del 7,5% de la superficie total de la fruta y que no afecten la conservación de la misma y que excedan el ataque de cochinillas.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto de la admitida en el grado inmediato inferior (12,5%).

3. Hasta un máximo del 20% de naranjas blandas o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozadoras y/o heridas profundas cicatrizadas que se excedan del 10% de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

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

Para estos grados de selección la tolerancia de frutas con presencia de podredumbre y/o moho y/o con menos del 15% de jugo, será como mínimo del 1% de unidades, como promedio del total contenido en los envases inspeccionados en una partida, pero en ningún caso más del 5% por envase individualmente considerado.

Las naranjas que reunan las condiciones reglamentarias para cada grado, pero que no alcancen a tener la coloración mínima exigida podrán ser desverdecidas artificialmente, conforme a lo establecido en el apartado 129 de la Resolución 145/83.

3.3. NORMAS DE TIPIFICACION DE LA CEE:

PRODUCTO DE REFERENCIA: N A R A N J A S

I. Definición del producto.

La presente norma se refiere a los frutos siguientes, clasificados bajo al denominación de "cítricos", destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los "cítricos" destinados a la transformación:

- NARANJAS: Frutos cultivados obtenidos de la especie "Citrus Sinensis".

II. Características de calidad.

A. GENERALIDADES.

La norma tiene por objeto definir las características que deben presentar, después de su acondicionamiento y envasado, de los cítricos contemplados (en este caso, naranjas).

B. CARACTERISTICAS MINIMAS PARA TODAS LAS CATEGORIAS.

I. Enteros.

Sanos (sin perjuicio de las disposiciones especiales admitidas para cada categoría).

Excentos de daños y/o alteraciones externas debidas a heladas.

Desprovistos de olor y/o sabor extraños.

Limpios practicamente excentos de materias extrañas visibles.

Desprovistos de humedad exterior anormal.

II. Los frutos deben haber sido cuidadosamente recolectados y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuados de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad y la zona de producción. Su estado de madurez debe ser tal que les permita soportar el transporte y la manipulación y satisfacer las exigencias comerciales en el lugar de destino.

Además, el estado de coloración debe ser tal que la evolución de los frutos les permita alcanzar, al llegar a destino, la coloración varietal normal (sin perjuicio de las disposiciones aplicables a cada categoría), teniendo en cuenta el período de recolección, la zona de producción y la duración del transporte.

Los frutos que cumplan el criterio de madurez precedentemente definido podrán ser "Desverdizados". Dicho tratamiento únicamente se permitirá si los demás caracteres organolépticos naturales no resultan modificados.

El tratamiento considerado deberá llevarse a cabo de acuerdo con las modalidades establecidas por las autoridades administrativas de cada país y bajo su control.

III. Los frutos deben estar exentos de principios de desecación interna debida al hielo y de heridas o magulladuras cicatrizadas extensas.

C. Contenido mínimo en zumo y coloración (contenido mínimo con relación al peso total del fruto; extracción con prensa manual) válidos para todas las categorías.

NARANJAS.

- Contenido mínimo en zumo
- Thompson Navel y Torocco 30%
- Washington Navel 33%
- Las demás variedades 35%

- <u>Coloración.</u>

La coloración debe ser la típica de la variedad; se admite una tolerancia de coloración verde claro, que no debe exceder a un quinto (1/5) de la superficie total del fruto, teniendo en cuenta la variedad y el período de recolección.

D. CLASIFICACION.

I. CATEGORIA "EXTRA".

Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior y estar excentos de cualquier defecto que afecte su apariencia exterior y/o sus características organolépticas. No obstante, no se considerarán "defectos" las alteraciones superficiales muy ligeras de la epidermis. Por lo demás, los frutos deben presentar las características y en particular la coloración típica de su variedad, teniendo en cuenta el período de su recolección y la zona de producción.

II. CATEGORIA "I".

Los frutos clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características típicas de la variedad o del tipo, teniendo en cuenta el período de recolección y la zona de producción.

No obstante, se admiten los defectos siguientes, siempre que no perjudiquen la apariencia general ni la conservación de los frutos de un lote determinado:

- Ligero defecto de forma,
- Ligero defecto de coloración,
- Ligeros defectos epidérmicos inherentes a la formación del fruto, como incrustaciones plateadas, russeting, etc.
- Ligeros defectos cicatrizados de origen mecánico, como rozaduras, señales de granizo, golpes, etc.

III. CATEGORIA "II".

Esta categoría comprende los frutos que, en su conjunto, no puedan clasificarse en las categorías anteriores pero correspondan a las características mínimas precedentemente definidas.

Se admiten defectos o alteraciones del aspecto y de la epidermis, siempre que no perjudiquen de forma importante la apariencia general ni la conservación de los frutos de un lote determinado.

- Defecto de forma.
- Defecto de coloración.
- Corteza rugosa.
- Alteraciones epidérmicas superficiales cicatrizadas.
- Separación ligera y parcial del pericarpio para las naranjas.

---

(1) Categoría suplementaria con arreglo al apartado 1 del artículo 2 del Reglamento Nro. 158/66/CEE, citado a continuación:

"Esta categoría comprende los frutos de calidad comercial que no puedan clasificarse en una categoría superior, pero que correspondan a las características definidas".

IV. CATEGORIA "III". (1)

Los frutos clasificados en la Categoría "III" deben corresponder a las características previstas para la Categoría "II".

No obstante, pueden ser desprovistos de cáliz.

V. CATEGORIA "III".

Esta categoría comprende los frutos de calidad comercial que no puedan clasificarse en una categoría superior, pero que correspondan a las características definidas a continuación.

Características de calidad.

Los frutos clasificados en la categoría "III" deben corresponder a las características mínimas y a las disposiciones especiales contempladas, respectivamente, en el Título II B y C de las normas comunes.

V. CATEGORIA "III".

Esta categoría comprende los frutos de calidad comercial que no puedan clasificarse en una categoría superior, pero que correspondan a las características definidas a continuación.

A. CALIBRADO

Calibres Mínimos

Serán aplicables a los frutos clasificados en la categoría III las disposiciones previstas en el Titulo III A de las normas para naranjas (que en párrafos siguientes se detallará).

B. HOMOGENEIDAD.

Serán aplicables a los frutos clasificados en la categoría III las disposiciones del Título III B de las normas previstas para los productos de la categoría II, si bien las escalas de calibrado se completan como sigue:

NARANJAS	
Calibre	Escala de diámetros en mm.
0	98 y más mm.

Tolerancias.

En lo que se refiere a las tolerancias de calidad, cada bulto o, en caso de carga a granel, cada lote podrá contener como máximo un 20% en número de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que presenten únicamente los siguientes defectos:

a) hasta un 20%:

Una o más heridas leves cicatrizadas cuya longitud máxima no exceda en más de un 20% del diámetro indicado por la escala de calibrado y cuya superficie no exceda del 5% de la superficie total del fruto;

b) Hasta un 15%:

- Deformación en función de la variedad;
- Corteza muy rugosa;
- Corteza de espesor excesivo;
- Manchas verdes o verdosas;
- Una o más heridas profundas cicatrizadas, pero no extensas;
- Una o más lesiones superficiales debidas a las heladas;
- Alteraciones de la piel causadas por enfermedades o por ataques de parásitos;
- Suciedad ligera.

c) Hasta un 8%:

- Corteza hinchada y deformada;
- Frutos blandos o marchitos (fatigados);
- Una o más lesiones profundas debidas al hielo;
- Heridas superficiales epidérmicas sin cicatrizar;

En ningún caso deberá exceder del 20% la acumulación de las tres series. Con la independencia de las tolerancias precedentemente citadas, los frutos podrán estar desprovistos de cáliz.

En lo que se refiere a las tolerancias de calibre, serán aplicables a los frutos clasificados en la categoría III las disposiciones previstas en el Título IV B) de las normas comunes (seguidamente se detallará).

Envasado y presentación.

A. HOMOGENEIDAD.

Cada envase, vagón o compartimiento de vagón debe contener frutos de la misma variedad. Está rigurosamente prohibido el encubrimiento de un producto de calidad inferior con otro de calidad superior, es decir, la parte visible debe corresponder en particular en lo que se refiere al calibre, la calidad y la forma, a la composición media de la mercancía.

B. ACONDICIONAMIENTO.

Serán aplicables a los frutos clasificados en la categoría III las disposiciones previstas en el Título VB de las normas comunes.

III. CALIBRADO.

El calibre de los frutos debe medirse de acuerdo con el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

A. CALIBRE MINIMO

Se excluyen los frutos que no correspondan a las dimensiones mínimas siguientes:

- Naranjas: 53 mm.

B. ESCALA DE CALIBRADO.

Se utilizará la escala de calibrado siguiente:

NARANJAS

Calibre	Diámetro en mm.
0	100 o más (Unicamente para la categoría III).
1	87 - 100
2	84 - 96
3	81 - 92
4	77 - 88
5	73 - 84
6	70 - 80
7	67 - 76
8	64 - 73
9	62 - 70
10	60 - 68
11	58 - 66
12	56 - 63
13	53 - 60

C. HOMOGENEIDAD DE CALIBRE.

Se exige una homogeneidad de calibre, en la forma siguiente:

I. Para los frutos presentados en capas alineadas, la diferencia en el fruto más pequeño y el más grande, dentro de un mismo bulto, no debe sobrepasar los máximos siguientes:

NARANJAS

Calibres Nro. 0 al 2:	11 mm.
Calibres Nro. 3 al 6:	9 mm.
Calibres Nro. 7 al 13:	7 mm.

II. Para todos los frutos no alineados en capas, la diferencia entre el menor y el mayor, dentro de un mismo bulto, no debe superar la amplitud del calibre correspondiente de acuerdo con la escala de calibrado.

III. Para los productos presentados a granel en un medio de transporte o en un compartimento de un medio de transporte, se requiere:

- Que se ajusten al calibre mínimo;
- Que la diferencia máxima corresponda a la amplitud resultante de la agrupación de tres calibres consecutivos de la escala de calibrado.

IV. TOLERANCIAS.

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada bulto o en cada lote para los cítricos presentados a granel, para los productos que no se ajusten a las características de su categoría.

1. Tolerancias de calidad.

I. CATEGORIA "EXTRA".

Un 5% en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría "I" y un 5% como máximo de frutos desprovistos de caliz.

II. CATEGORIA "I".

Un 10% en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría "II" y un 20% como máximo de frutos desprovistos de caliz.

III.CATEGORIA "II"

Un 10% en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, ni a las características mínimas, correspondiendo un 5% como máximo a frutos que presenten ligeras heridas superficiales no cicatrizadas y secas (con exclusión de cualquier traza de podredumbre) o a frutos blandos o marchitos, y un 35% como máximo en número de frutos desprovistos de cáliz.

IV. CATEGORIA "III".

Un 15% en número o en peso de frutos que no correspondan a las características de la categoría, ni a las características mínimas. No obstante, estos productos deben ser de calidad comercial y aptos para el consumo.

Además, para las categorías "Extra", "I", y "II", se admite que los frutos "desverdizados" estén desprovistos de cáliz, siempre que en los documentos adjuntos a la mercancía figure la mención "desverdizado" o "frutos desverdecidos".

2. <u>Tolerancias de calibre.</u>

Para cualquier modo de presentación, se admite una tolerancia máxima del 10% en número de frutos que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado (o a los mencionados, en caso de agrupación de tres calibres) en el envase o en los documentos de transporte.

En caso de presentación a granel en un medio de transporte o en un compartimiento de un medio de transporte, sin más exigencia que el calibre mínimo, la tolerancia del 10% solo podrá referirse a frutos de diámetro que no sea inferior al mínimo siguiente:

NARANJAS 50 mm

V. ENVASADO Y PRESENTACION.

A. Homogeneidad.

Cada envase, medio de transporte o compartimiento de un medio de transporte debe contener frutos de la misma variedad, categoría de calidad y calibre. Además, para la categoría "extra" se exige la homogeneidad de coloración.

B. Acondicionamiento.

Los frutos deben presentarse de la forma siguiente:

a) Alineados en capas regulares, de acuerdo con las escalas de calibrado, en envase cerrado o abierto. Este modo de presentación es obligatorio para la categoría "Extra" y facultativo para las categorías "I", "II" y "III".

b) No alineados en envase cerrado o abierto, de acuerdo con las escalas de calibrado.

A granel en un medio de transporte o en un compartimiento de un medio de transporte, con una diferencia máxima entre frutos correspondiente a la agrupación de tres calibres consecutivos de las escalas de calibre.

Estos modos de presentación solo se admiten para las categorías "I", "II" y "III".

c) A granel en un medio de transporte o en un compartimiento de un medio de transporte sin otra existencia que la del calibre mínimo.

Este modo de presentación sólo se admite para las categorías "II" y "III".

d) En un envase unitario de venta directa al consumidor:

i. Cuando los envases unitarios se confeccionen según el número de frutos, la aplicación de las escalas de calibrado será obligatoria para todas las categorías;

ii. Cuando los envases unitarios se confeccionen según el peso de los frutos, la aplicación de las escalas de calibrado no será obligatoria, sin perjuicio de que la presentación de conjunto sea homogénea.

Este modo de presentación sólo se admite para las categorías "Extra", "I" y "II".

Cuando los frutos se presenten envueltos, se utilizará un papel fino, seco, nuevo e inodoro.

Se prohibe emplear cualquier sustancia que tienda a modificar las características naturales de los cítricos y, en particular, su olor o su sabor.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior del bulto, medio de transporte o compartimiento del medio de transporte deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana.

Los bultos deben estar exentos, durante su acondicionamiento, de cualquier cuerpo extraño, salvo presentación especial con una rama de hojas verdes adherida al fruto.

VI. MARCADO.

i. Para los productos presentados en bultos, cada uno de estos debe llevar en el exterior, en caracteres legibles e indelebles, las indicaciones siguientes, agrupadas en uno de los costados.

ii. Para los productos expedidos a granel en un medio de transporte, las indicaciones siguientes figurarán en un documento adjunto a la mercancía y fijado en el interior del medio de transporte.

a) Identificación.

Envasador y/o expedidor	Nombre y domicilio o identificación simbólica, expedida o reconocida por un servicio oficial.

b) Naturaleza del producto.

Denominación de la especie; la de la variedad es facultativa, salvo para las naranjas.

c) Origen del producto.

País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación regional o local.

d) Características comerciales.

i. Categoría.

ii. Calibre.

En el caso de que los frutos se presenten alineados en capas o sin alinear, con observancia de la escala de calibrado, indicación del número de referencia de la escala y, en caso de presentación en capas alineadas en envases cerrados, indicación del número de frutos.

En caso de que se presenten a granel en un medio de transporte, con agrupación de tres calibres consecutivos, indicación de los valores extremos de referencia de la escala de calibrado.

iii. En su caso, indicación del agente conservante utilizado con arreglo a la regulación de la comunidad.

iv. Desverdizado.

En caso de que se compruebe que, como consecuencia de la utilización del procedimiento de "desverdizado", se han superado, o pueden haberse superado, los porcentajes normalmente admitidos de frutos desprovistos de cáliz, en los documentos adjuntos a la mercancía deberá figurar la mención "desverdizado" o "frutos desverdizados".

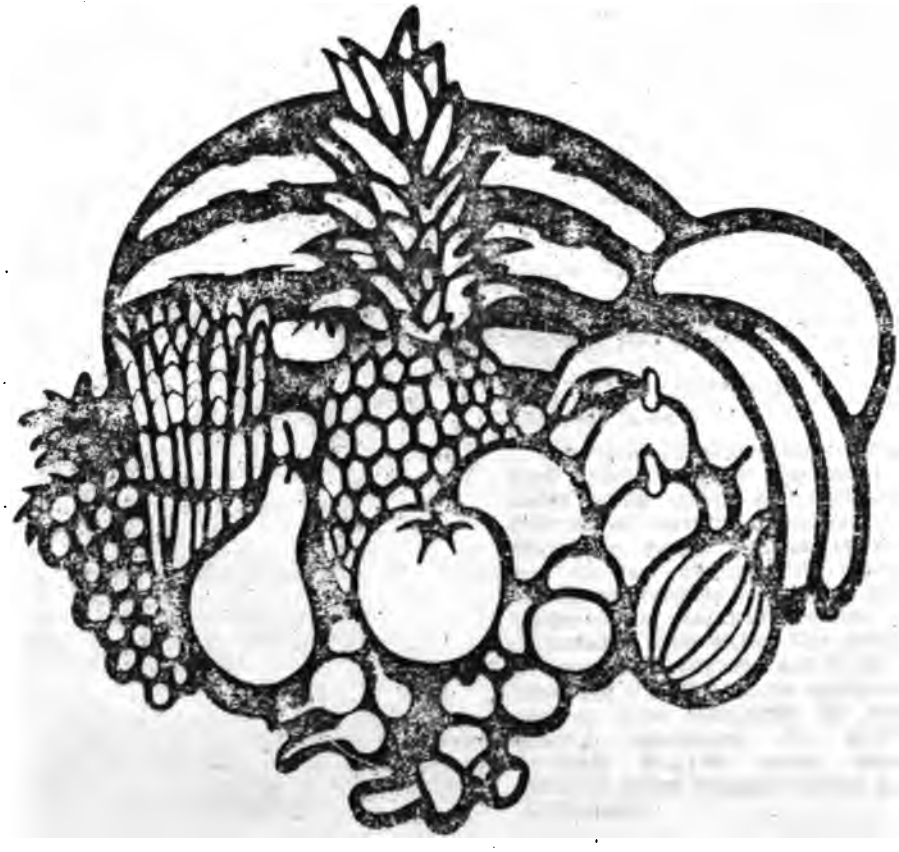
United States
Department of
Agriculture

Agricultural
Marketing
Service

Washington, D.C.

United States Standards for Grades of Florida Oranges and Tangelos

Effective October 15, 1967
as Amended February 13, 1968,
January 31, 1973,
November 22, 1975,
and December 1, 1980



UNITED STATES STANDARDS FOR GRADES OF FLORIDA ORANGES AND TANGELOS[1]

SOURCE: 45 FR 72096, Oct. 31, 1980, unless otherwise noted. Redesignated at 46 FR 63203, Dec. 31, 1981.

Effective October 15, 1967
As amended February 13, 1968 (33 F.R. 2883),
January 31, 1973 (37 F.R. 26417),
November 22, 1975 (40 F.R. 48930)
and December 1, 1980 (45 F.R. 72089)

AUTHORITY: The provisions of this subpart issued under secs. 203, 205, 60 Stat. 1087, as amended, 1090 as amended; 7 U.S.C. 1622, 1624.

GENERAL

§ 51.1140 General.

The standards contained in this subpart apply only to the common or sweet orange group and varieties and hybrids of varieties belonging to the Mandarin group, except tangerines, and to the citrus fruit commonly known as "tangelo"—a hybrid between tangerine or mandarin orange (citrus reticulata) with either the grapefruit or pomelo (C: paradisi and C. grandis). Separate U.S. Standards apply to tangerines. The standards for internal quality contained in §§ 51.1175 through 51.1178 apply only to common sweet oranges (citrus sinensis (L) Osbeck).

[1] Compliance with the provisions of these standards shall not excuse failure to comply with the provisions of the Federal Food, Drug and Cosmetic Act, or with applicable State laws and regulations.

GRADES

§ 51.1141 U.S. Fancy.

"U.S. Fancy" consists of oranges which meet the following requirements:

(a) Basic requirements:

(1) Discoloration;

(i) Not more than one-tenth of the surface, in the aggregate, may be affected by discoloration. (See § 51.1161.)

(2) Firm;

(3) Mature;

(4) Similar varietal characteristics;

(5) Smooth texture;

(6) Well colored; and,

(7) Well formed.

(b) Free from:

(1) Ammoniation;

(2) Bruises;

(3) Buckskin;

(4) Caked melanose;

(5) Creasing;

(6) Cuts not healed;

(7) Decay;

(8) Growth cracks;

(9) Scab;

(10) Split navels;

(11) Sprayburn;

(12) Undeveloped segments; and,

(13) Wormy fruit.

(c) Free from injury caused by:

(1) Green spots;

(2) Oil spots;

(3) Rough, wide or protruding navels;

(4) Scale;

(5) Scars;

(6) Skin breakdown; and,

(7) Thorn scratches.

(d) Free from damage caused by:

(1) Dirt or other foreign material;

(2) Disease;

(3) Dryness or mushy condition;

(4) Hail;

(5) Insects;

(6) Riciness or woodiness;

(7) Sunburn; and,

(8) Other means.

(e) For tolerances see § 51.1152.

(f) Internal quality:

(1) Lots meeting the internal requirements for "U.S. Grade AA Juice (Double A)" or "U.S. Grade A Juice" may be so specified in connection with the grade. (See §§ 51.1175—51.1178.)

§ 51.1142 U.S. No. 1 Bright.

The requirements for this grade are the same as for U.S. No. 1 except that no fruit may have more than one-fifth of its surface, in the aggregate, affected by discoloration.

(a) For tolerances see § 51.1152.

(b) Internal quality:

(1) Lots meeting the internal requirements for "U.S. Grade AA Juice (Double A)" or "U.S. Grade A Juice" may be so specified in connection with the grade. (See §§ 51.1175—51.1178.)

§ 51.1143 U.S. No. 1.

"U.S. No. 1" consists of oranges which meet the following requirements:

(a) Basic requirements:

(1) Color;

(i) Early and midseason varieties shall be fairly well colored.

(ii) For Valencia and other late varieties, not less than 50 percent, by count, shall be fairly well colored and the remainder reasonably well colored.

(2) Discoloration:

(i) Not more than one-third of the surface, in the aggregate, may be affected by discoloration. (See § 51.1161.)

(3) Fairly smooth texture;

(4) Firm;

(5) Mature;

(6) Similar varietal characteristics; and,

(7) Well formed.

(b) Free from:

(1) Cuts not healed;

(2) Bruises;

(3) Decay;

(4) Growth cracks; and,

(5) Wormy fruit.

(c) Free from damage caused by:

(1) Ammoniation;

(2) Buckskin;

(3) Caked melanose;

(4) Creasing;

(5) Dirt or other foreign material;

(6) Disease;

(7) Dryness or mushy condition;

(8) Green spots;

(9) Hail;

(10) Insects;

(11) Oil spots;

(12) Riciness or woodiness;

(13) Scab;

(14) Scale;

(15) Scars;
(16) Skin breakdown;
(17) Split, rough or protruding navels;
(18) Sprayburn;
(19) Sunburn;
(20) Thorn scratches; and,
(21) Other means.
(d) For tolerances see § 51.1152.
(e) Internal quality:
(1) Lots meeting the internal requirements for "U.S. Grade AA Juice (Double A)" or "U.S. Grade A Juice" may be so specified in connection with the grade. (See §§ 51.1175—51.1178.)

§ 51.1144 U.S. No. 1 Golden.

The requirements for this grade are the same as for U.S. No. 1 except that not more than the number of fruits permitted in § 51.1152, Tables I and II, shall have more than one-third of their surface, in the aggregate, affected by discoloration.
(a) For tolerances see § 51.1152.
(b) Internal quality:
(1) Lots meeting the internal requirements for "U.S. Grade AA Juice (Double A)" or "U.S. Grade A Juice" may be so specified in connection with the grade. (See §§ 51.1175—51.1178.)

§ 51.1145 U.S. No. 1 Bronze.

The requirements for this grade are the same as for U.S. No. 1 except that all fruit must show some discoloration. Not less than the number of fruits required in § 51.1152, Tables I and II, shall have more than one-third of their surface, in the aggregate, affected by discoloration. The predominating discoloration on these fruits shall be of rust mite type.
(a) For tolerances see § 51.1152.
(b) Internal quality:
(1) Lots meeting the internal requirements for "U.S. Grade AA Juice (Double A)" or "U.S. Grade A Juice" may be so specified in connection with the grade. (See §§ 51.1175—51.1178.)

§ 51.1146 U.S. No. 1 Russet.

The requirements for this grade are the same as for U.S. No. 1 except that not less than the number of fruits required in § 51.1152, Tables I and II, shall have more than one-third of their surface, in the aggregate, affected by any type of discoloration.
(a) For tolerances see § 51.1152.
(b) Internal quality:
(1) Lots meeting the internal requirements for "U.S. Grade AA Juice (Double A)" or "U.S. Grade A Juice" may be so specified in connection with the grade. (See §§ 51.1175—51.1178.)

§ 51.1147 U.S. No. 2 Bright.

The requirements for this grade are the same as for U.S. No. 2 except that no fruit may have more than one-fifth of its surface, in the aggregate, affected by discoloration.
(a) For tolerances see § 51.1152.
(b) Internal quality:
(1) Lots meeting the internal requirements for "U.S. Grade AA Juice (Double A)" or "U.S. Grade A Juice" may be so specified in connection with the grade. (See §§ 51.1175—51.1178.)

§ 51.1148 U.S. No. 2.

"U.S. No. 2" consists of oranges which meet the following requirements:
(a) Basic requirements:
(1) Discoloration;
(i) Not more than one-half of the surface, in the aggregate, may be affected by discoloration. (See § 51.1161.)
(2) Fairly firm;
(3) Mature;
(4) Reasonably well colored;
(5) Similar varietal characteristics;
(6) Not more than slightly misshapen; and,
(7) Not more than slightly rough texture.
(b) Free from:
(1) Bruises;
(2) Cuts not healed;
(3) Decay;
(4) Growth cracks; and,
(5) Wormy fruit.
(c) Free from serious damage caused by:
(1) Ammoniation;
(2) Buckskin;
(3) Caked melanose;
(4) Creasing;
(5) Dirt or other foreign material;
(6) Disease;

(7) Dryness or mushy condition;
(8) Green spots;
(9) Hail;
(10) Insects;
(11) Oil spots;
(12) Riciness or woodiness;
(13) Scab;
(14) Scale;
(15) Scars;
(16) Skin breakdown;
(17) Split, rough or protruding navels;
(18) Sprayburn;
(19) Sunburn;
(20) Thorn scratches; and,
(21) Other means.
(d) For tolerances see § 51.1152.
(e) Internal quality:
(1) Lots meeting the internal requirements for "U.S. Grade AA Juice (Double A)" or "U.S. Grade A Juice" may be so specified in connection with the grade. (See §§ 51.1175—51.1178.)

§ 51.1149 U.S. No. 2 Russet.

The requirements for this grade are the same as for U.S. No. 2 except that not less than the number of fruits required in § 51.1152, Tables I and II, shall have more than one-half of their surface, in the aggregate, affected by discoloration.
(a) For tolerances see § 51.1152.
(b) Internal quality:
(1) Lots meeting the internal requirements for "U.S. Grade AA Juice (Double A)" or "U.S. Grade A Juice" may be so specified in connection with the grade. (See §§ 51.1175—51.1178.)

§ 51.1150 U.S. No. 3.

"U.S. No. 3" consists of oranges which meet the following requirements:
(a) Basic requirements:
(1) Mature;
(2) Misshapen;
(3) Poorly colored;
(i) Not more than 25 percent of the surface may be of a solid dark green color.
(4) Rough texture, not seriously lumpy;
(5) Similar varietal characteristics; and,
(6) Slightly spongy.
(b) Free from:
(1) Cuts not healed;
(2) Decay; and,
(3) Wormy fruit.
(c) Free from very serious damage caused by:
(1) Ammoniation;
(2) Bruises;
(3) Buckskin;
(4) Caked melanose;
(5) Creasing;
(6) Disease;
(7) Dryness or mushy condition;
(8) Growth cracks;
(9) Hail;
(10) Insects;
(11) Riciness or woodiness;
(12) Scab;
(13) Scale;
(14) Scars;
(15) Skin breakdown;
(16) Split navels;
(17) Sprayburn;
(18) Sunburn; and,
(19) Other means.
(d) For tolerances see § 51.1152.
(e) Internal quality:
(1) Lots meeting the internal requirements for "U.S. Grade AA Juice (Double A)" or "U.S. Grade A Juice" may be so specified in connection with the grade. (See §§ 51.1175-51.1178.)

UNCLASSIFIED

§ 51.1151 Unclassified.

"Unclassified" consists of oranges or tangelos which have not been classified in accordance with any of the foregoing grades. The term "unclassified" is not a grade within the meaning of these standards but is provided as a designation to show that no grade has been applied to the lot.

TOLERANCES

§ 51.1152 Tolerances.

In order to allow for variations incident to proper grading and handling in each of the foregoing grades, based on sample inspection, the number of defective or off-size specimens in the individual sample, and the number of defective or off-size specimens in the lot shall be within the limitations specified in Tables I and II.

TABLE I—SHIPPING POINT [1]

[FOR 1 THROUGH 20 SAMPLES]

Factor	Grades	AL [2]	Number of 50-count samples [3] (Florida Oranges, Tangelos)																			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
			Acceptance numbers [4] (maximum permitted)																			
Decay.	U.S. Fancy U.S. No. 1. U.S. No. 2.	1	0	1	[5]1	1	2	[5]2	2	3	3	3	[5]3	3	4	4	[5]4	4	5	5	5	5
	U.S. No. 3.	2	0	1	2	[5]2	2	[5]3	3	4	4	[5]4	5	5	[5]5	6	6	[5]6	6	7	7	[5]7
Wormy fruit.	All.	1	0	1	[5]1	1	2	[5]2	2	3	3	3	[5]3	3	4	4	[5]4	4	5	5	5	5
Very serious damage including decay and wormy fruit.	U.S. Fancy. U.S. No. 1. U.S. No. 2.	6	4	6	9	11	14	16	16	20	22	24	26	28	30	33	35	37	39	41	43	45
Total defects including decay, wormy fruit, and very serious damage.	All.	6	7	12	17	22	27	32	36	41	45	50	54	59	63	68	72	76	81	85	90	94
Off-size.		10	7	12	17	22	27	32	36	41	45	50	54	59	63	68	72	76	81	85	90	94
Discoloration.	U.S. No. 1. U.S. No. 1 Bright. U.S. No. 2. U.S. No. 2 Bright.	10	7	12	17	22	27	32	36	41	45	50	54	59	63	68	72	76	81	85	90	94
	U.S. No. 1 Golden.	22	18	34	49	64	80	93	109	122	138	151	166	180	194	208	222	237	251	265	279	293
			Acceptance numbers [4] (minimum required)																			
	U.S. No. 1 Bronze. U.S. No. 1 Russet.	11	15	32	51	69	88	106	125	144	162	182	201	220	240	259	278	297	317	336	355	374
	U.S. No. 2 Russet.	1	3	8	12	18	23	29	34	40	45	51	56	62	68	74	79	85	91	97	102	108

See footnotes at end of table.

[FOR 21 THROUGH 40 SAMPLES]

Factor	Grades	AL[2]	Number of 50-count samples[3] (Florida Oranges, Tangelos)																			
			21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
			Acceptance numbers[4] (maximum permitted)																			
Decay.	U.S. Fancy. U.S. No. 1. U.S. No. 2.	1	[5]5	6	6	6	6	[5]6	6	7	7	7	7	[5]7	7	8	8	8	[5]8	8	9	9
	U.S. No. 3.	2	8	8	[5]8	8	9	9	[5]9	9	10	10	[5]10	11	11	[5]11	11	12	12	[5]12	12	13
Wormy fruit.	All.	1	[5]5	6	6	6	6	[5]6	6	7	7	7	7	[5]7	7	8	8	8	[5]8	8	9	9
Very serious damage including decay and wormy fruit.	U.S. Fancy. U.S. No. 1. U.S. No. 2.	6	47	49	51	53	54	56	58	60	62	64	66	68	70	72	74	76	78	80	81	83
Total defects including decay, wormy fruit, and very serious damage.	All.	8	98	103	107	111	116	120	124	129	133	137	141	146	150	154	159	163	167	171	176	180
Off-size.		10	98	103	107	111	116	120	124	129	133	137	141	146	150	154	159	163	167	171	176	180
Discoloration.	U.S. No. 1. U.S. No. 1 Bright. U.S. No. 2. U.S. No. 2 Bright.	10	98	103	107	111	116	120	124	129	133	137	141	146	150	154	159	163	167	171	176	180
	U.S. No. 1 Golden.	22	307	321	335	349	363	377	391	405	419	433	447	461	475	489	503	517	531	545	559	573
			Acceptance numbers[4] (minimum required)																			
	U.S. No. 1 Bronze. U.S. No. 1 Russet.	11	394	413	433	452	471	491	510	530	549	569	588	608	627	647	666	686	705	725	744	764
	U.S. No. 2 Russet	1	114	119	125	131	137	143	149	155	161	166	172	178	164	190	196	202	208	214	220	226

[1]Shipping point, as used in these standards, means the point of origin of the shipment in the production area or at port of loading for ship stores or overseas shipments, or in the case of shipments from outside the continental United States, the port of entry into the United States.
[2]AL—Absolute limit permitted in individual 50-count sample.
[3]Sample size—50 count.
[4]Acceptance number—Maximum or minimum number of defective or off-size fruit permitted.
[5]Preferred number of samples for this acceptance number.

TABLE II—EN ROUTE OR AT DESTINATION

Factor	Grades	AL[1]	Number of 50-count samples[2] (Florida Oranges, Tangelos)																			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
			Acceptance numbers[3] (maximum permitted)																			
Decay.	All.	4	3	4	8	7	9	10	11	13	14	15	16	18	19	20	21	23	24	25	26	27
Wormy fruit.	All.	1	0	1	[4]1	1	2	[4]2	2	3	3	3	[4]3	3	4	4	[4]4	4	5	5	5	5
Very serious damage other than decay and wormy fruit.	U.S. Fancy. U.S. No. 1. U.S. No. 2.	6	4	6	9	11	14	16	18	20	22	24	28	28	30	33	35	37	39	41	43	45
Total defects, including very serious damage other than decay and wormy fruit.	All.	8	7	12	17	22	27	32	36	41	45	50	54	58	63	68	72	76	81	85	90	94
Off-size.		10	7	12	17	22	27	32	36	41	45	50	54	59	63	68	72	76	81	85	90	94
Decoloration.	U.S. No. 1. U.S. No. 1 Bright. U.S. No. 2. U.S. No. 2 Bright.	10	7	12	17	22	27	32	36	41	45	50	54	59	63	68	72	76	81	85	90	94
	U.S. No. 1 Golden.	22	18	34	49	64	80	93	109	122	136	151	166	180	194	208	222	237	251	265	279	293
			Acceptance numbers[3] (minimum required)																			
	U.S. No. 1 Bronze. U.S. No. 1 Russet.	11	15	32	51	69	88	108	125	144	162	182	201	220	240	259	278	297	317	336	355	374
	U.S. No. 2 Russet.	1	3	8	12	18	23	29	34	40	45	51	58	62	68	74	79	85	91	97	102	108

[1]AL—Absolute limit permitted in individual 50-count sample.
[2]Sample size—50 count.
[3]Acceptance number—maximum or minimum number of defective or off-size fruit permitted.
[4]Preferred total number of samples for this acceptance number.

SIZE AND PACK

§ 51.1153 Size and pack.

(a) When oranges, including Temples, Navels and Tangelos, are place-packed in approved ⅝ bushel containers,[2] except container No. 4016,[3] the size, count, pack and diameter range of the fruit shall be as follows:

TABLE III

Size	Pack	Rows	Layers	Count	Diameter range in inches	
					Oranges	Tangelos
36	4x4	3	3	36	9/16	9/16
48	3x3	4	4	48	9/16	9/16
56	4x3	4	4	56	9/16	9/16
64	4x4	4	4	64	9/16	9/16
80	5x5	4	4	80	9/16	9/16
	or 4x4	4	5	80	9/16	9/16
100	5x5	4	5	100	9/16	9/16
	or 4x4	5	5	100	9/16	9/16
125	5x5	5	5	125	9/16	9/16
163	7x6	5	5	163	9/16	9/16
	or 5x4	6	6	162	9/16	9/16

(b) When Temple oranges, Tangelos and K-Early citrus fruit are place-packed in container No. 4016,[3] the size, count, pack and diameter range of the fruit shall be as follows:

TABLE IV

Size and count	Pack	Rows	Layers	Diameter range in inches	
				Oranges	Tangelos
54	4x5	4	3	9/16	9/16
66	6x5	4	3	9/16	9/16
80	4x4	5	4	9/16	9/16
100	5x5	5	4	9/16	9/16
120	5x5	6	4	9/16	9/16
156	7x6	6	4	9/16	9/16

(c) When oranges, including Temples, Navels and Tangelos, are not place-packed, the sizes and respective diameter ranges shown in paragraph (a) or (b) of this section shall apply; and the fruit in each respective size shall, when place-packed in approved ⅝ bushel containers,[2] meet the respective pack arrangements, and at point of origin meet the requirements of

[2] Approved ⅝ bushel containers are those containers currently defined in section 20-39.03(1) of the Official Rules Affecting The Florida Citrus Industry, Pursuant to Chapter 601, Florida Statutes, or as the definitions of such containers may hereafter be amended.

[3] Container No. 4016 shall have the same meaning as currently assigned that term in section 20-39.03(b) of the Official Rules Affecting The Florida Citrus Industry, Pursuant to Chapter 601, Florida Statutes, or as the definition of such containers may be hereafter amended.

"Well filled"[4] as set forth in paragraph (d) of this section.

(d) At point of origin all containers in which fruit is place-packed shall be "Well filled."[4]

(e) Not more than the number of fruits permitted in § 51.1152, Tables I and II, may fail to meet the diameter range requirements as specified in paragraph (a), (b), or (c) of this section.

(f) In order to allow for variations incident to proper packing, not more than 5 percent of the containers, if "place-packed," or not more than 10 percent of the containers, if "volume-filled," in any lot may fail to meet the count or pack arrangements, or at point of origin the requirements of "Well filled."[4]

DEFINITIONS

§ 51.1154 Similar varietal characteristics.

"Similar varietal characteristics" means that the fruits in any container are similar in color and shape.

§ 51.1155 Well colored.

"Well colored" means that the fruit is yellow or orange in color with practically no trace of green color.

§ 51.1156 Firm.

"Firm" as applied to common oranges and tangelos means that the fruit is not soft, or noticeably wilted or flabby; as applied to oranges of the Mandarin group (Satsumas, King, Mandarin), "firm" means that the fruit is not extremely puffy, although the skin may be slightly loose.

§ 51.1157 Well formed.

"Well formed" means that the fruit has the shape characteristic of the variety.

§ 51.1158 Mature.

(a) "Mature" for other than Temple oranges shall have the same meaning currently assigned that term in sections 601.19 and 601.20 of the Florida Citrus Code of 1949, as amended (ch. 25149, Laws of Florida, 1949), or as the definition of such term may hereafter be amended;

(b) "Mature" for Temple oranges shall have the same meaning currently assigned that term in sections 601.21 and 601.22 of the Florida Citrus Code of 1949, as amended (ch. 26492, Laws of Florida, 1951), or as the definition of such term may hereafter be amended; and,

(c) "Mature" for Tangelos shall have the same meaning currently assigned that term in sections 601.231 and 601.232 of the Florida Citrus Code of 1949, as amended (ch. 29757, Laws of Florida, 1955), or as the definition of such term may hereafter be amended.

§ 51.1159 Smooth texture.

"Smooth texture" means that the skin is thin and smooth for the variety and size of the fruit.

§ 51.1160 Injury.

"Injury" means any specific defect described in § 51.1174, Table V; or an equally objectionable variation of any one of these defects, any other defect, or any combination of defects which slightly detracts from the appearance, or the edible or marketing quality of the fruit.

§ 51.1161 Discoloration.

"Discoloration" means russeting of a light shade of golden brown caused by rust mite or other means. Lighter shades of discoloration caused by smooth or fairly smooth superficial scars or other means may be allowed on a greater area, or darker shades may be allowed on a lesser area, provided no discoloration caused by speck type melanose or other means may detract from the appearance of the fruit to a greater extent than the shade and amount of discoloration allowed for the grade.

§ 51.1162 Fairly smooth texture.

"Fairly smooth texture" means that the skin is fairly thin and not coarse for the variety and size of the fruit.

[4] "Well filled" shall have the same meaning currently assigned that term in section 20-39.11(2) of the Official Rules Affecting The Florida Citrus Industry, Pursuant to Chapter 601, Florida Statutes, or as the definition of such term may hereafter be amended.

§ 51.1163 Damage.

"Damage" means any specific defect described in § 51.1174, Table V; or an equally objectionable variation of any one of these defects, any other defect, or any combination of defects, which materially detracts from the appearance, or the edible or marketing quality of the fruit.

§ 51.1164 Fairly well colored.

"Fairly well colored" means that except for an aggregate area of green color which does not exceed the area of a circle 1 inch (25.4 mm) in diameter, the yellow or orange color predominates over the green color.

§ 51.1165 Reasonably well colored.

"Reasonably well colored" means that the yellow or orange color predominates over the green color on at least two-thirds of the fruit surface, in the aggregate.

§ 51.1166 Fairly firm.

"Fairly firm" as applied to common oranges and tangelos, means that the fruit may be slightly soft, but not bruised; as applied to oranges of the Mandarin group (Satsumas, King, Mandarin), means that the skin of the fruit is not extremely puffy or extremely loose.

§ 51.1167 Slightly misshapen.

"Slightly misshapen" means that the fruit is not of the shape characteristic of the variety but is not appreciably elongated or pointed or otherwise deformed.

§ 51.1168 Slightly rough texture.

"Slightly rough texture" means that the skin is not of smooth texture but is not materially ridged, grooved, or wrinkled.

§ 51.1169 Serious damage.

"Serious damage" means any specific defect described in § 51.1174, Table V; or an equally objectionable variation of any one of these defects, any other defect, or any combination of defects, which seriously detracts from the appearance, or the edible or marketing quality of the fruit.

§ 51.1170 Misshapen.

"Misshapen" means that the fruit is decidedly elongated, pointed or flatsided.

§ 51.1171 Slightly spongy.

"Slightly spongy" means that the fruit is puffy or slightly wilted but not flabby.

§ 51.1172 Very serious damage.

"Very serious damage" means any specific defect described in § 51.1174, Table V; or an equally objectionable variation of any one of these defects, any other defect, or any combination of defects, which very seriously detracts from the appearance, or the edible or marketing quality of the fruit.

§ 51.1173 Diameter.

"Diameter" means the greatest dimension measured at right angles to a line from stem to blossom end.

§ 51.1174 Classification of defects.

TABLE V

Factor	Injury	Damage	Serious damage	Very serious damage
Ammoniation		Not occurring as light speck type	Scars are cracked or dark and aggregating more than a circle ¾ inch (19.1 mm) in diameter.	Aggregating more than 25 percent of the surface.
Buckskin		Aggregating more than a circle 1 inch (25.4 mm) in diameter.	Aggregating more than 25 percent of the surface.	Aggregating more than 50 percent of the surface.
Caked melanose		Aggregating more than a circle ⅝ inch (15.9 mm) in diameter.	Aggregating more than a circle ¾ inch (19.1 mm) in diameter.	Aggregating more than 25 percent of the surface.
Creasing		Materially weakens the skin, or extends over more than one-third of the surface.	Seriously weakens the skin, or extends over more than one-half of the surface.	Very seriously weakens the skin, or is distributed over practically the entire surface.
Dryness or mushy condition.		Affecting all segments more than ¼ inch (6.4 mm) at stem end, or the equivalent of this amount, by volume, when occurring in other portions of the fruit.	Affecting all segments more than ½ inch (12.7 mm) at stem end, or the equivalent of this amount, by volume, when occurring in other portions of the fruit.	Affecting all segments more than ¾ inch (19.1 mm) at stem end, or the equivalent of this amount, by volume, when occurring in other portions of the fruit.
Green spots	More than slightly affecting appearance	More than 10 spots caused by scale, each spot equivalent to the area of a circle ⅛ inch (3.2 mm) in diameter.	More than 25 spots caused by scale, each spot equivalent to the area of a circle ⅛ inch (3.2 mm) in diameter.	
Hail	Not well healed, or aggregating more than a circle ¼ inch (6.4 mm) in diameter.	Not well healed, or aggregating more than a circle ⅜ inch (9.5 mm) in diameter.	Not well healed, or aggregating more than a circle ½ inch (12.7 mm) in diameter.	Not well healed, or aggregating more than a circle ¾ inch (19.1 mm) in diameter.
Oil spots	More than slightly affecting appearance	More than 5 spots, or aggregating more than a circle ¾ inch (19.1 mm) in diameter.	More than 10 spots, or aggregating more than a circle 1 inch (25.4 mm) in diameter.	
Scab		Materially detracts from the shape or texture, or aggregating more than a circle ⅝ inch (15.9 mm) in diameter.	Seriously detracts from the shape or texture, or aggregating more than a circle ¾ inch (19.1 mm) in diameter.	Aggregating more than 25 percent of the surface.
Scale	More than a few adjacent to the "button" at the stem end, or more than 6 scattered on other portions of the fruit.	Aggregating more than a circle ⅝ inch (15.9 mm) in diameter.	Aggregating more than a circle ¾ inch (19.1 mm) in diameter.	Aggregating more than 25 percent of the surface.

TABLE V—Continued

Factor	Injury	Damage	Serious damage	Very serious damage
Scars	Depressed, not smooth, or detracts from appearance more than the amount of discoloration permitted in the grade.	Deep or rough aggregating more than a circle ¼ inch (6.4 mm) in diameter; slightly rough with slight depth aggregating more than a circle ⅞ inch (22.2 mm) in diameter; smooth or fairly smooth with slight depth aggregating more than a circle 1¼ inches (31.8 mm) in diameter.	Deep or rough aggregating more than a circle ½ inch (12.7 mm) in diameter; slightly rough with slight depth aggregating more than a circle 1¼ inches (31.8 mm) in diameter; smooth or fairly smooth with slight depth aggregating more than 10% of fruit surface.	Deep or rough or unsightly that appearance is very seriously affected.
Skin breakdown		Aggregating more than a circle ¼ inch (6.4 mm) in diameter.	Aggregating more than a circle ⅝ inch (15.9 mm) in diameter.	Aggregating more than 25 percent of the surface.
Sprayburn		Aggregating more than a circle ⅝ inch (15.9 mm) in diameter.	Hard and aggregating more than a circle 1½ inches (38.1 mm) in diameter.	Aggregating more than 25 percent of the surface.
Sunburn		Skin is flattened, dry, darkened, or hard and the affected area exceeds 25 percent of the surface.	Skin is hard and affects more than one-third of the surface.	Aggregating more than 50 percent of the surface.
Split, rough, protruding navels.	Split is unhealed, or more than ⅛ inch (3.2 mm) in length, or navel protrudes beyond the general contour, and opening is so wide, folded and ridged that it detracts from appearance.	Split is unhealed, or more than ¼ inch (6.4 mm) in length, or more than three well healed splits, or navel protrudes beyond the general contour, and opening is so wide, folded and ridged that it detracts from appearance.	Split is unhealed, or more than ½ inch (12.7 mm) in length, or two or more splits aggregate more than 1 inch (25.4 mm) in length, or navel protrudes beyond general contour, and opening is so wide, folded and ridged that it detracts from appearance.	Split is unhealed or fruit is seriously weakened.
Thorn scratches	Not well healed, or more unsightly than discoloration permitted in the grade.	Not well healed, or hard concentrated thorn injury aggregating more than a circle ⅝ inch (15.9 mm) in diameter	Not well healed, or hard concentrated thorn injury aggregating more than a circle ¾ inch (19.1 mm) in diameter.	Aggregating more than 25 percent of the surface.

NOTE: References to area or aggregating area, or length are based on a 100 size orange or tangelo.

Standards For Internal Quality of Common Sweet Oranges (Citrus Sinensis (L) Osbeck)

§ 51.1175 U.S. Grade AA Juice (Double A).

Any lot of oranges, the juice content of which meets the following requirements, may be designated "U.S. Grade AA Juice (Double A)":

(a) Each lot of fruit shall contain an average of not less than 5 gallons (18.9 liters) of juice per standard packed box of 1⅜ bushels.

(b) The average juice content for any lot of fruit shall have not less than 10 percent total soluble solids, and not less than one-half of 1 percent anhydrous citric acid, or more than the permissible maximum acid specified in Table VI of § 51.1177.

§ 51.1176 U.S. Grade A Juice.

Any lot of oranges, the juice content of which meets the following requirements, may be designated "U.S. Grade A Juice":

(a) Each lot of fruit shall contain an average of not less than 4½ gallons (17.0 liters) of juice per standard packed box of 1⅜ bushels.

(b) The average juice content for any lot of fruit shall have not less than 9 percent total soluble solids, and not less than one-half of 1 percent anhydrous citric acid, or more than the permissible maximum acid specified in Table VI of § 51.1177.

§ 51.1177 Maximum anhydrous citric acid permissible for corresponding total soluble solids.

For determining the grade of juice, the maximum permissible anhydrous citric acid content in relation to corresponding total soluble solids in the fruit is set forth in the following Table VI together with the minimum ratio of total soluble solids to anhydrous citric acid:

Table VI

Total soluble solids (average pct)	Maximum anhydrous citric acid (average pct)	Minimum ratio of total soluble solids to anhydrous citric acid
9.0	0.947	9.50-1
9.1	.963	9.45-1
9.2	.979	9.40-1
9.3	.995	9.35-1
9.4	1.011	9.30-1
9.5	1.027	9.25-1
9.6	1.043	9.20-1
9.7	1.060	9.15-1
9.8	1.077	9.10-1
9.9	1.094	9.05-1
10.0	1.111	9.00-1
10.1	1.128	8.95-1
10.2	1.146	8.90-1
10.3	1.164	8.85-1
10.4	1.182	8.80-1
10.5	1.200	8.75-1
10.6	1.218	8.70-1
10.7	1.237	8.65-1
10.8	1.256	8.60-1
10.9	1.275	8.55-1
11.0	1.294	8.50-1
11.1	1.306	8.50-1
11.2	1.318	8.50-1
11.3	1.329	8.50-1
11.4	1.341	8.50-1
11.5	1.353	8.50-1
11.6	1.365	8.50-1
11.7	1.376	8.50-1
11.8	1.388	8.50-1
11.9	1.400	8.50-1
12.0	1.412	8.50-1
12.1	1.424	8.50-1
12.2	1.435	8.50-1
12.3	1.447	8.50-1
12.4	1.459	8.50-1
12.5	1.471	8.50-1
12.6	1.482	8.50-1
12.7	1.494	8.50-1
12.8	1.506	8.50-1
12.9	1.517	8.50-1
13.0	1.530	8.50-1
13.1	1.541	8.50-1
13.2	1.553	8.50-1
13.3	1.565	8.50-1
13.4	1.576	8.50-1
13.5	1.588	8.50-1
13.6	1.600	8.50-1
13.7	1.612	8.50-1
13.8	1.624	8.50-1
13.9	1.635	8.50-1
14.0	1.647	8.50-1
14.1	1.659	8.50-1
14.2	1.671	8.50-1
14.3	1.682	8.50-1
14.4	1.694	8.50-1
14.5	1.705	8.50-1
14.6	1.718	8.50-1
14.7	1.729	8.50-1
14.8	1.741	8.50-1
14.9	1.753	8.50-1
15.0	1.765	8.50-1
15.1	1.778	8.50-1
15.2	1.788	8.50-1
15.3	1.800	8.50-1
15.4	1.812	8.50-1
15.5	1.824	8.50-1
15.6 or more		8.50-1

§ 51.1178 Method of juice extraction.

The juice used in the determining of solids, acids and juice content shall be extracted from representative samples as thoroughly as possible with a hand reamer or by such mechanical extractor or extractors as may be approved. The juice shall be strained through cheese cloth or other approved straining device of extra fine mesh to prevent passage of juice cells, pulp, or seeds.

VISUAL AID

§ 51.1179 Visual Aid.

(a) USDA Visual Aid CIT-(FL)-L-1, consists of a booklet containing color reproductions of Florida oranges and tangelos illustrating certain grade requirements, namely color, texture, varietal characteristics, shape, discoloration, and other defects as set forth in these standards. This visual aid may be examined in the Fruit and Vegetable Division, AMS, U.S. Department of Agriculture, South Building, Washington, D.C. 20250; in any field office of the Fresh Fruit and Vegetable Inspection Service; or upon request of any authorized inspector of such service. Duplicates of this visual aid may be purchased from the John Henry Co., Post Office Box 17099, Lansing, MI 48901.

Done at Washington, D.C., on October 27, 1980.

Thomas P. Grumbly,

Acting Administrator, Food Safety and Quality Service.

[FR Doc. [illegible] Filed [illegible] am]

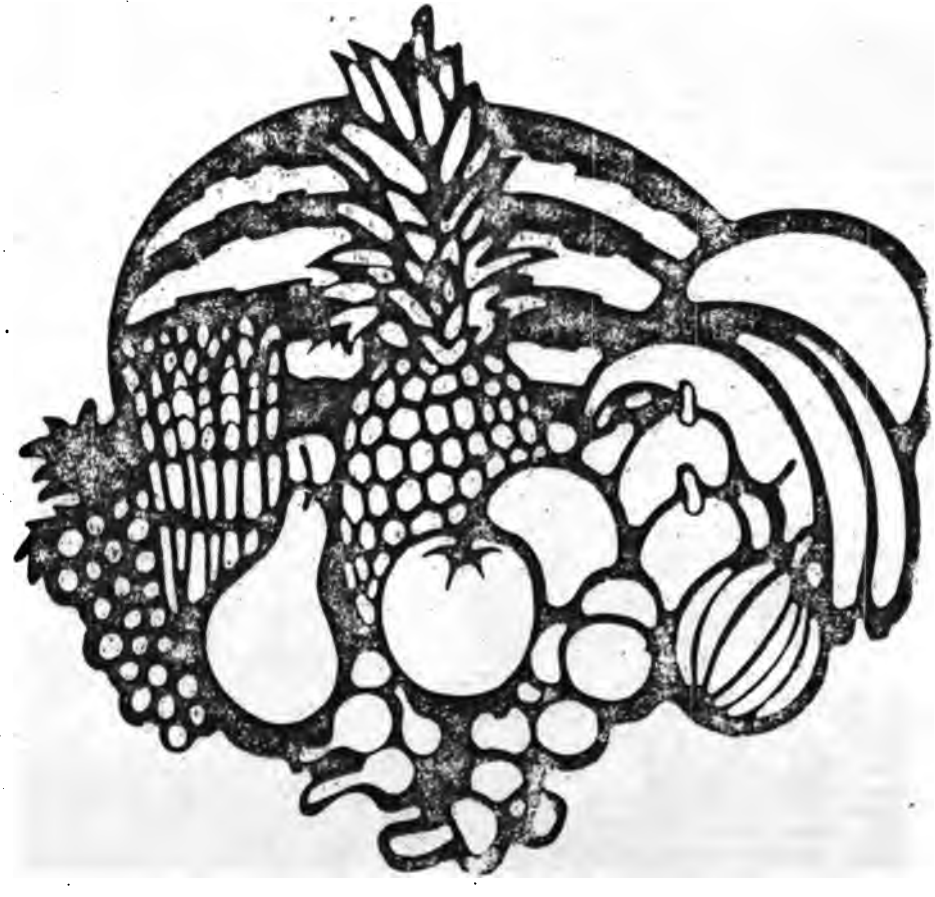
United States Department of Agriculture

Agricultural Marketing Service

United States Standards for Grades of Oranges

(California and Arizona)

Effective September 23, 1957



UNITED STATES STANDARDS FOR GRADES OF ORANGES (California and Arizona) [1]

SOURCE: 22 FR 6818, Aug. 23, 1957, unless otherwise noted. Redesignated at 42 FR 32514, June 27, 1977 and at 46 FR 63203, Dec. 31, 1981.

Effective September 23, 1957

GRADES

AUTHORITY: §§ 51.1085 to 51.1109 issued under sec. 205, 60 Stat. 1090, as amended; 7 U. S. C. 1624.

GRADES

§ 51.1085 *U. S. Fancy.* "U. S. Fancy" consists of oranges of similar varietal characteristics which are mature, well colored, firm, well formed, of smooth texture, and which are free from decay, broken skins which are not healed, hard or dry skins, exanthema, growth cracks, bruises (except those incident to proper handling and packing), dryness or mushy condition, and free from injury caused by split, rough, wide or protruding navels, creasing, scars, oil spots, scale, sunburn, dirt or other foreign material, disease, insects or mechanical or other means. (See § 51.1091)

§ 51.1086 *U. S. No. 1.* "U. S. No. 1" consists of oranges of similar varietal characteristics which are mature, firm, well formed, of fairly smooth texture, and which are free from decay, broken skins which are not healed, hard or dry skins, exanthema, growth cracks, bruises (except those incident to proper handling and packing), and free from damage caused by dryness or mushy condition, split, rough, wide or protruding navels, creasing, scars, oil spots, scale, sunburn, dirt or other foreign material, disease, insects or mechanical or other means. Each fruit shall be well colored except Valencia oranges which shall be at least fairly well colored: *Provided*, That navel oranges in any lot which is destined for export and which is certified as meeting the standards for export need be only fairly well colored. (See § 51.1091)

§ 51.1087 *U. S. Combination.* "U. S. Combination" consists of a combination of U. S. No. 1 and U. S. No. 2 oranges: *Provided*, That at least 40 percent, by count, of the oranges in each container meet the requirements of U. S. No. 1 grade. (See § 51.1092)

§ 51.1088 *U. S. No. 2.* "U. S. No. 2" consists of oranges of similar varietal characteristics which are mature, fairly well colored, fairly firm, fairly well formed, which may be of slightly rough texture, and which are free from decay, broken skins which are not healed, hard or dry skins, exanthema, growth cracks, and free from serious damage caused by bruises, dryness or mushy condition, split or protruding navels, creasing, scars, oil spots, scale, sunburn, dirt or other foreign material, disease, insects or mechanical or other means. (See § 51.1091)

[1] Compliance with the provisions of these standards shall not excuse failure to comply with the provisions of the Federal Food, Drug and Cosmetic Act, or with applicable State laws and regulations.

UNCLASSIFIED

§ 51.1089 *Unclassified.* "Unclassified" consists of oranges which have not been classified in accordance with any of the foregoing grades. The term "unclassified" is not a grade within the meaning of these standards but is provided as a designation to show that no grade has been applied to the lot.

TOLERANCES

§ 51.1090 *Tolerances.* In order to allow for variations incident to proper grading and handling in each of the foregoing grades, the tolerances set forth in §§ 51.1091 and 51.1092 are provided as specified.

§ 51.1091 *U. S. Fancy, U. S. No. 1, and U. S. No. 2 grades.* Not more than 10 percent, by count, of the oranges in any lot may fail to meet the requirements relating to color. In addition, not more than 10 percent, by count, of the oranges in any lot may fail to meet the remaining requirements of the specified grade, but not more than one-twentieth of this amount, or one-half of 1 percent, shall be allowed for decay at shipping point: *Provided,* That an additional tolerance of 2½ percent, or a total of not more than 3 percent, shall be allowed for decay en route or at destination.

§ 51.1092 *U. S. Combination grade.* Not more than 10 percent, by count, of the oranges in any lot may fail to meet the requirements of the U. S. No. 2 grade relating to color. In addition, not more than 10 percent, by count, of the oranges in any lot may fail to meet the remaining requirements of the U. S. No. 2 grade, but not more than one-twentieth of this amount, or one-half of 1 percent, shall be allowed for decay at shipping point: *Provided,* That an additional tolerance of 2½ percent, or a total of not more than 3 percent, shall be allowed for decay en route or at destination.

(a) No part of any tolerance shall be allowed to reduce for the lot as a whole the percentage of U. S. No. 1 required in the combination, but individual containers may have not more than a total of 10 percent less than percentage of U. S. No. 1 required: *Provided,* That the entire lot averages within the percentage required.

APPLICATION OF TOLERANCES

§ 51.1093 *Application of tolerances.* (a) Except when applying the tolerances for standards for export, the contents of individual packages in the lot, based on sample inspection, are subject to the following limitations: *Provided,* That the averages for the entire lot are within the tolerances specified for the grade:

(1) For packages which contain more than 10 pounds, and a tolerance of 10 percent or more is provided, individual packages in any lot shall have not more than one and one-half times the tolerance specified. For packages which contain more than 10 pounds and a tolerance of less than 10 percent is provided, individual packages in any lot shall have not more than double the tolerance specified, except that at least one decayed orange may be permitted in any package.

(2) For packages which contain 10 pounds or less, individual packages in any lot are not restricted as to the percentage of defects: *Provided,* That not more than one orange which is seriously damaged by dryness or mushy condition may be permitted in any package and, in addition, en route or at destination not more than 10 percent of the packages may have more than one decayed orange.

STANDARD PACK

§ 51.1094 *Standard pack.* (a) Oranges shall be fairly uniform in size and shall be packed in boxes or cartons and arranged according to the approved and recognized methods. Each wrapped fruit shall be fairly well enclosed by its individual wrapper.

(b) All such containers shall be tightly packed and well filled but the contents shall not show excessive or unnecessary bruising because of overfilled containers. When oranges are packed in standard nailed boxes, each box shall have a minimum bulge of 1¼ inches; when packed in cartons or in wire-bound boxes, each container shall be at least level full at time of packing.

(c) "Fairly uniform in size" means that when oranges are packed for 113 carton count or smaller size, or equivalent sizes when packed in other containers, not more than 10 percent, by count, of the oranges in any container may vary more than five-sixteenths inch in diameter; when packed for sizes larger than 113 carton count or equivalent sizes packed in other containers, not more than 10 percent, by count, of the oranges in any container may vary more than seven-sixteenths inch in diameter.

(1) "Diameter" means the greatest dimension measured at right angles to a line from stem to blossom end of the fruit.

(d) In order to allow for variations incident to proper packing, when oranges are wrapped not more than 10 percent of the wrapped fruit in any container may fail to meet the requirements pertaining to wrapping; and, not more than 5 percent of the containers in any lot may fail to meet the requirements for standard pack.

STANDARD SIZING AND FILL

§ 51.1095 *Standard sizing and fill.* (a) Boxes or cartons in which oranges are not packed according to a definite pattern do not meet the requirements of standard pack, but may be certified as meeting the requirements of standard sizing and fill: *Provided,* That the oranges in the containers are fairly uniform in size as defined in § 51.1094: *And provided further,* That the contents have been properly shaken down and the container is at least level full at time of packing.

(b) In order to allow for variations incident to proper packing, not more than 5 percent of the containers in any lot may fail to meet the requirements of standard sizing and fill.

STANDARDS FOR EXPORT

§ 51.1096 *Standards for export.* (a) Not more than a total of 10 percent, by count, of the oranges in any container may be soft, affected by decay, have broken skins which are not healed, growth cracks, or be damaged by creasing or skin breakdown, or seriously damaged by split or protruding navels, or by dryness or mushy condition, except that:

(1) Not more than one-half of 1 percent shall be allowed for oranges affected by decay;

(2) Not more than 3 percent shall have broken skins which are not heeled;

(3) Not more than 3 percent shall have growth cracks;

(4) Not more than 5 percent shall be soft;

(5) Not more than 5 percent shall be damaged by creasing;

(6) Not more than 5 percent shall be seriously damaged by split or protruding navels;

(7) Not more than 5 percent shall be seriously damaged by dryness or mushy condition; and,

(8) Not more than 5 percent shall be damaged by skin breakdown.

(b) Any lot of oranges shall be considered as meeting the standards for export if the entire lot averages within the requirements specified: *Provided,* That no sample from the containers in any lot shall have more than double the percentage specified for any one defect, and that not more than a total of 10 percent, by count, of the oranges in any container has any of the defects enumerated in the standards for export.

DEFINITIONS

§ 51.1097 *Similar varietal characteristics.* "Similar varietal characteristics" means that the oranges in any container are similiar in color and type.

§ 51.1098 *Well colored.* "Well colored" means that the fruit is at least light orange in color, with not more than a trace of green at the stem end, and not more than 15 percent of the remainder of the surface of the fruit shows green color.

§ 51.1099 *Firm.* "Firm" means that the fruit does not yield more than slightly to moderate pressure.

§ 51.1100 *Well formed.* "Well formed" means that the fruit shows the normal shape characteristic of the variety.

§ 51.1101 *Smooth texture.* "Smooth texture" means that the skin is of fairly fine grain for the variety, the "pebbling" is not pronounced, and any furrows radiating from the stem end are shallow.

§ 51.1102 *Injury.* "Injury" means any defect which more than slightly affects the appearance, or the edible or shipping quality of the fruit. Any one of the following defects, or any combination of defects the seriousness of which exceeds the maximum allowed for any one defect, shall be considered as injury:

(a) Split, rough, wide or protruding navels when a split is unhealed or is more than one-eighth inch in length; or when the navel protrudes beyond the general contour of the fruit; or when flush with the contour but with the opening so wide, considering the size of the fruit, or the navel growth so folded and ridged that it detracts noticeably from the appearance of the fruit;

(b) Slight creasing which is more than barely visible, or which extends over more than 20 percent of the fruit surface;

(c) Scars (including sprayburn and fumigation injury) which exceed the following aggregate areas of different types of scars, or a combination of two or more types of scars the seriousness of which exceeds the maximum allowed for any one type:

(1) Scars which are very dark and which have an aggregate area exceeding that of a circle one-eighth inch in diameter;

(2) Scars which are dark, rough or deep and which have an aggregate area exceeding that of a circle one-fourth inch in diameter;

(3) Scars which are fairly light in color, slightly rough, or with slight depth and which have an aggregate area exceeding that of a circle one-half inch in diameter; and,

(4) Scars which are light in color, fairly smooth, with no depth and which have an aggregate area of more than 5 percent of the fruit surface;

(d) Oil spots (oleocellosis or similar injuries) which are depressed or soft, or which have an aggregate area of more than 2½ percent of the fruit surface, or which are green and more than 4 in number;

(e) Scale when medium or large and more than 5 are present; and,

(f) Sunburn which appreciably changes the normal color or shape of the fruit, or which affects more than 10 percent of the fruit surface.

§ 51.1103 *Fairly smooth texture.* "Fairly smooth texture" means that the skin does not feel noticeably rough or coarse for the variety. The size of the fruit should be considered in judging texture, as large fruit is not usually as smooth as smaller fruit. It is common for the fruit to show larger and coarser "pebbling" on the stem end portion than on the blossom end. The presence of furrows or grooves on the stem end portion of the fruit is a common condition in certain varieties, and the fruit shall not be considered as slightly rough unless the furrows or grooves are of sufficient depth, length, and number as to materially affect the appearance and smoothness of the orange.

§ 51.1104 *Damage.* "Damage" means any defect which materially affects the appearance, or the edible or shipping quality of the fruit. Any one of the following defects, or any combination of defects the seriousness of which exceeds the maximum allowed for any one defect, shall be considered as damage:

(a) Dryness or mushy condition when affecting all segments more than one-fourth inch at the stem end, or the equivalent of this amount, by volume, when occurring in other portions of the fruit;

(b) Split, rough, wide or protruding navels when there are more than three splits, or when any split is unhealed or is more than one-fourth inch in length; or navels which flare, bulge, or protrude materially beyond the general contour of the fruit; or when the navel opening is so wide, considering the size of the fruit, or the navel growth so folded and ridged that it detracts materially from the appearance of the fruit;

(c) Creasing which materially weakens the skin, or which extends over more than one-third of the fruit surface;

(d) Scars (including sprayburn and fumigation injury) which exceed the following aggregate areas of different types of scars, or a combination of two or more types of scars the seriousness of which exceeds the maximum allowed for any one type:

(1) Scars which are very dark, with slight depth, and which have an aggregate area exceeding that of a circle one-fourth inch in diameter;

(2) Scars which are very dark, with no depth, and which have an aggregate area exceeding that of a circle one-half inch in diameter;

(3) Scars which are dark, and rough or deep, and which have an aggregate area exceeding that of a circle one-half inch in diameter;

(4) Scars which are dark, and slightly rough or with slight depth, and which have an aggregate area exceeding that of a circle three-fourths inch in diameter;

(5) Scars which are fairly light in color, slightly rough or with slight depth, and which have an aggregate area of more than 5 percent of the fruit surface; and,

(6) Scars which are light in color, fairly smooth, with no depth, and which have an aggregate area of more than 10 percent of the fruit surface;

(e) Oil spots (oleocellosis or similar injuries) which are depressed or soft, or which have an aggregate area of more than 5 percent of the fruit surface, or which are green and more than 7 in number;

(f) Scale when medium or large and more than 3 scales are present in each of 3 circular areas 1 inch in diameter, selected as the worst infested areas, or when more than 7 scales are present in one of these areas: *Provided*, That scale within a circle five-eighths inch in diameter centered at the stem button or button socket shall not be considered in determining whether an orange is damaged; and,

(g) Sunburn which causes appreciable flattening of the fruit, drying or darkening of the skin, or affects more than 25 percent of the fruit surface.

§ 51.1105 *Fairly well colored.* "Fairly well colored" means that the yellow or orange color predominates on the fruit.

§ 51.1106 *Fairly firm.* "Fairly firm" means that the fruit may yield to moderate pressure but is not soft.

§ 51.1107 *Fairly well formed.* "Fairly well formed" means that the fruit is not of the shape characteristic of the variety but is not decidedly flattened, pointed, extremely elongated, or otherwise badly deformed.

§ 51.1108 *Slightly rough texture:* "Slightly rough texture" means that the skin is not decidedly rough, badly folded, badly ridged, or decidedly lumpy. Heavily "pebbled" skin shall be considered as slightly rough.

§ 51.1109 *Serious damage.* "Serious damage" means any defect which seriously affects the appearance, or the edible or shipping quality of the fruit. Any one of the following defects, or any combination of defects the seriousness of which exceeds the maximum allowed for any one defect, shall be considered as serious damage:

(a) Dryness or mushy condition when affecting all segments more than one-half inch at the stem end, or the equivalent of this amount, by volume, when occuring in other portions of the fruit;

(b) Split or protruding navels when any split is unhealed or is more than one-half inch in length, or when two or more splits aggregate more than 1 inch in length; or navels which protrude seriously beyond the general contour of the fruit; or when the navel opening is so wide, considering the size of the fruit, or the navel growth so badly folded and ridged that it detracts seriously from the appearance of the fruit;

(c) Creasing which seriously weakens the skin, or which is distributed over practically the entire fruit surface;

(d) Scars (including sprayburn and fumigation injury) which exceed the following aggregate areas of different types of scars, or a combination of two or more types of scars the seriousness of which exceeds the maximum allowed for any one type:

(1) Scars which are very dark, very rough or very deep, and which have an aggregate area of more than 5 percent of the fruit surface;

(2) Scars which are dark, rough or deep, and which have an aggregate area of more than 10 percent of the fruit surface;

(3) Scars which are fairly light in color, slightly rough or of slight depth, and which have an aggregate area of more than 15 percent of the fruit surface; and,

(4) Scars which are light in color, fairly smooth, with no depth, and which have an aggregate area of more than 25 percent of the fruit surface;

(e) Oil spots (oleocellosis or similar injuries) which are depressed or soft, or which have an aggregate area of more than 10 percent of the fruit surface;

(f) Scale when medium or large and more than 9 scales are present in each of 3 circular areas 1 inch in diameter, selected as the worst infested areas, or if more than 19 scales are present in one of these areas: *Provided*, That scale within a circle five-eighths inch in diameter centered at the stem button or button socket shall not be considered in determining whether an orange is seriously damaged; and,

(g) Sunburn which causes decided flattening of the fruit, drying or dark discoloration of the skin, or which affects more than one-third of the fruit surface.

Dated: August 20, 1957.

[SEAL] ROY W. LENNARTSON,
Deputy Administrator,
Marketing Services.

[F. R. Doc. 57-6946; Filed, Aug. 22, 1957; 8:47 a. m.]

Las exigencias de la Comunidad Económica Europea en cuanto hace al tema calidad de sus categorías EXTRA I y II quedan perfectamente homologadas en las SUPERIOR, ELEGIDO Y COMERCIAL a que hace referencia nuestra reglamentación.

La única modificación en la aparición reciente de un nuevo grado de selección que el grado III, en el que básicamente es igual en cuanto a las exigencias de la calidad de la fruta, en términos generales, de la categoría II, pero son mayores las tolerancias de los defectos.

En cuanto hace a las normas de tipificación norteamericanas, se debe hacer un distingo entre las normas de los Estados de Arizona y California y las del estado de Florida. Ello en virtud de que son zonas diametralmente opuestas en cuanto hace a la sanidad y calidad de los productos.

Los Estados de Arizona y California poseen tres grados de selección simples y un grado al cual denominan US COMBINATION mediante el cual se permite la combinación, en porcentajes preestablecidos de uno y otro grado de selección. Es decir, sería semejante al caso de las manzanas.

El Estado de Florida, no posee este grado de selección que permita las combinaciones de distintos grados, sino que su estandarización se basa en 10 grados, permitiéndose el embarque de fruta con defectos, tales como el de decoloración, russet y

otros indicándose el grado de selección y posteriormente a su categoría los términos GOLDEN, BRONZE o RUSSET, conforme al defecto o alteraciones que presente la fruta.

No obstante ello, la reglamentación de ese estado posee sus categorías de máxima calidad, (US, FANCY, US NO.1 BRIGHT, US NO. 2 BRIGHT) las que comparativamente con la reglamentación nacional en vigencia es menos exigente en cuanto hace a los porcentajes de tolerancias de los defectos que la fruta pueda tener.

La reglamentación americana, puntualiza los distintos defectos, enfermedades o alteraciones que la fruta pueda sufrir, cosa que la reglamentación nacional no lo hace; sino que engloba el tema en la exigencia de que la fruta sea "sana", "libre de manchas", "lesiones de distinto origen", "enfermedades" y "libres de cochinillas o insectos".

4. ESPARRAGOS

4.1. Generalidades.

La reglamentación para la exportación de hortalizas en fresco, está dada por el Decreto Nro. 71178 del 20 de noviembre de 1935.

En ese decreto se fijaban las condiciones mínimas de calidad de los productos, su acondicionamiento, empaque y envase.

El presente Decreto establecía condiciones para todas las hortalizas, en especial para cebollas, ajos y espárragos.

Buenos Aires, noviembre 20 de 1935

VISTO este expediente Nro. 96.553/35 y los producidos en el mismo, y

CONSIDERANDO:

Que es necesario reglamentar la exportación de hortalizas frescas teniendo en cuenta la experiencia recogida en escala comercial con los envíos efectuados a diversos países de ultramar;

Que debe facilitarse el desenvolvimiento de este comercio de exportación y asegurar al mismo tiempo las mejores condiciones de arribo de estos productos a los consumidores, y

Atento a lo dispuesto en el Articulo 12 del Decreto de fecha 16 de diciembre de 1922, que reglamentó el Artículo 2do. de la ley Nro. 4.863,

EL PRESIDENTE DE LA NACION ARGENTINA

DECRETA:

Artículo 1ro. Todas las hortalizas frescas para el comercio de exportación deberán ajustarse a las disposiciones establecidas en este decreto.

Artículo 2do. Los envases que se empleen para las distintas hortalizas serán nuevos, de madera sazonada, seca y limpia o de arpillera nueva, que no transmitan sabor ni olor al contenido de las medidas que se determinan para cada especie.

Artículo 3ro. CEBOLLAS

a) Cajón grande para cebollas: Medidas de luz interna: largo 772 mm Ancho 400 mm y alto 287 mm El espesor de los cabezales será de 15 mm En el interior y en la parte media llevará una división del mismo espesor de los cabezales. Irá reforzado en los ángulos de los cabezales y de la división media

con listones de 47 mm de ancho y 12 mm de espesor. El fondo, tapa y costado dejarán aberturas entre sus tablas de un máximo de 2 cm para la adecuada ventilación.

b) Cajón chico para cebollas: Medidas de luz interna: largo 630 mm, ancho 400 mm y alto 180 mm El espesor de los cabezales será de 15 mm En el interior y en la parte media llevará una división del mismo espesor de los cabezales. Irá reforzado en los ángulos de los cabezales y de la división media con listones de 47 mm de ancho y 12 mm de espesor. El fondo, tapa y costado, dejarán aberturas entre sus tablas de un máximo de 2 cm para la adecuada ventilación.

c) Bolsa grande de cebollas: deberá tener una capacidad de 46 a 50 kg y será confeccionada con arpillera de 199 gr. (7 onzas).

d) Bolsa chica para cebollas: Deberá tener una capacidad de 23 a 25 kg y ser confeccionada con arpillera de 199 gr (7 onzas).

e) Los cajones para cebolla serán asegurados con alambre o bandas de metal, uno en cada extremo, además de los clavos necesarios para fijar la tapa. Se establece una tolerancia de 5% para las medidas correspondientes a los espesores de las maderas y de 1% para las medidas de los envases.

f) En la parte superior de uno de los cabezales deberá marcarse con tinta indeleble sobre la madera y con letras no inferiores a 10 mm el nombre de la variedad, el diámetro de las unidades que contiene expresado en centímetros, el peso neto y el grado de selección. Estas inscripciones deberán ser hechas en inglés o en el idioma y las medidas del país de destino. Debajo de esta inscripción se fijará el rótulo o se marcará a fuego o bien con tinta especial, el lugar de origen, la marca y la expresión "Industria Argentina" con letras no inferiores a 4 mm o en su defecto el 3% puesto en forma indeleble con la expresión en idioma extranjero equivalente a la de "Industria Argentina".

Las bolsas para cebollas deberán llevar la misma inscripción de los cajones, la que se hará en tinta indeleble y convenientemente distribuída, de modo que resalte con un tipo mayor de letras, la expresión "Industria Argentina".

g) Dos grados de selección regirán para la cebolla. "Extra Seleccionada" y "Seleccionada". Se entiende por "Extra Seleccionada" las cebollas que estén bien desarrolladas dentro de las características de la variedad, bien formadas, de buen color, sanas y limpias y que no estén brotadas.

Se entiende por "seleccionadas" la cebolla similar a la anterior, pero algo inferior a esta categoría, respecto al color y uniformidad.

h) Cualquiera de los grados de selección, las piezas serán de un tamaño uniforme dentro de un mismo envase y deberán tener sus tallos recortados en un largo no mayor de tres (3) centímetros.

Artículo 4to. AJOS.

a) Cajón grande para ajos en ristra: Medidas de luz interna: largo 115 cm, ancho 55 cm, pudiendo variar la altura de 29 a 31 cm. Los cabezales serán de 20 mm de espesor. Levará en la parte interna y en una distancia de 30 cm de cada cabezal travesaños de 50 mm de año y 12 mm de espesor, colocados sobre los costados, tapa y fondo. Irá reforzado internamente en los ángulos de los cabezales, con listones de la misma medida indicada para los travesaños. El fondo, tapa y costados dejarán aberturas entre sus tablas de un máximo de 2 cm. para la adecuada ventilación.

b) Cajón chico para ajos en ristra: Medidas de luz interna: largo 105 cm, ancho 50 cm pudiendo variar la altura de 28 a 30 cm. Los cabezales serán de 20 mm de espesor.
Llevará en la parte interna y a una distancia de 30 cm de cada cabezal travesaños de 50 mm de ancho y 12 mm de espesor, colocados sobre los costados, tapa y fondo. Irá reforzado internamente en los ángulos de los cabezales con listones de

las mismas medidas indicadas para los travesaños. El fondo, tapa y costados dejarán aberturas entre sus tablas de un máximo de 2 cm para la adecuada ventilación.

c) Cajón para ajos en cabezas a granel. Deberá contener un peso neto de 50 kg.

d) Los cajones para ajo, serán asegurados con alambre o bandas de metal, uno en cada extremo, además de los clavos necesarios para fijar la tapa. Se establece de una tolerancia de 5% para las medidas correspondientes a los espesores de las madera, y de 1% para las medidas de los envases.

e) En la parte superior de uno de los cabezales deberá marcarse con tinta indeleble sobre la madera y con letras no inferiores a 10 mm el nombre de la variedad, el número de ristras que contiene o el diámetro de las cabezas, expresado en centímetros si fueran envasados a granel, el peso neto y el grado de selección. Estas inscripciones deberán ser hechas en inglés o en el idioma y las medidas del pais de destino. Debajo de esta inscripción se fijará el rótulo; o se marcará a fuego, o bien con tinta indeleble, especificando el nombre del productor o exportador, la especie, el lugar de origen, la marca y la expresión "Industria Argentina", con letras no inferiores a 4 mm o en su defecto el 3% de la altura del rótulo, debiendo contramarcarse en el cabezal opuesto en forma indeleble con la expresión en idioma extranjero equivalente a la de "Industria Argentina".

f) Dos grados de selección regirán para los ajos, "Extra Seleccionados" y "Seleccionados". Se entiende por "Extra Seleccionados" los ajos que estén bien desarrollados dentro de las características de la variedad, bien formados, de buen color, compactos, sanos y limpios, y que no estén brotados. "Seleccionados" será el ajo similar al anterior, pero algo inferior a esa categoría respecto al color y uniformidad.

g) Los ajos se acondicionarán en ristras de 100 cabezas, las que serán de un mismo tamaño en cada ristra. Cuando los ajos vayan a granel, las cabezas serán de un tamaño uniforme, llevando las raices cortadas y un pedazo de tallo de un largo no mayor de 2 cm.

Artículo 5to. ESPARRAGOS.

a) Cajón para espárragos. Medidas de luz interna: largo 465 mm, de ancho en el fondo de 280 mm ancho en la parte superior de 245 mm y alto 237 mm. En el interior y en la parte media llevará una división que, como los cabezales, será de un espesor de 15 mm. El fondo, tapa y costados dejarán aberturas entre sus tablas para adecuada ventilación.

b) En la parte superior de uno de los cabezales se inscribirá con claridad, en tinta indeleble, sobre la madera en letras no inferiores de 8 mm el nombre de la variedad, el número

de atados, el peso neto de los mismos y el grado de selección. Estas inscripciones deberán ser hechas en inglés o en el idioma y las medidas del país de destino. Debajo de esa inscripción se fijará el rótulo en el que se especificará el nombre del productor o exportador, la especie, el lugar de origen, la marca y la expresión "Industria Argentina" con letras no inferiores a 4 mm o en su defecto el 3% de la altura del rótulo. Debiendo contramarcarse en el cabezal opuesto en forma indeleble, con la expresón en idioma extranjero equivalente a la de "Industria Argentina".

Dos grados de selección regirán para los espárragos "Extra Seleccionados" y "Seleccionados". Se entiende por "Extra Seleccionados" los espárragos que están bien desarrollados, dentro de las características de la variedad, bien formados, de buen color, sanos, limpios y que no estén abiertos. "Seleccionados" será el espárrago similar al anterior pero algo inferior a esa categoría respecto al color y uniformidad.
Los espárragos deberán acondicionarse en atados de 453 gr (1 libra) 906 gr (2 libras), debiendo contener cada cajón 24 atados de los primeros o 12 de los segundos. Todos los espárragos de cada cajón serán del mismo grosor. Cada atado deberá ir envuelto en papel manteca u otro similar, dejando libres las puntas y la base, y llevará impresa la expresión "Industria Argentina" en letras no inferiores a 4 mm. En el fondo del envase se colocará una capa de muzgo o turba completamente inodora y de no menos de 3 mm de espesor.

Artículo 6to. Las hortalizas se acondicionarán en forma tal que llenen toda la capacidad de los cajones o bolsas, buscando las compresiones necesarias para evitar el movimiento. Toda hortaliza de un mismo envase deberá ser de una sola variedad.

Artículo 7mo. El Ministerio de Agricultura cuando lo crea conveniente, podrá autorizar otros tipos de envases.

Artículo 8vo. Las hortalizas no especificadas en este Decreto, se regirán en cuanto a su acondicionamiento, calidad y sanidad se refiere, de acuerdo con las normas que en cada caso establezca el Ministerio de Agricultura.

Artículo 9no. Toda hortaliza destinada a la exportación será cuidadosamente cosechada, respetando las especificaciones de este Decreto.

Artículo 10mo. Solo se acondicionarán hortalizas sanas, limpias, de madurez apropiada y no húmedas. Entendiéndose por sana la hortaliza que está virtualmente libre de insectos, enfermedades criptogámicas o de cualquier otra lesión de origen físico o mecánico que afecte su apariencia; y por limpias las hortalizas sanas y con la piel sin cuerpos extraños adheridos a la superficie que aunque no las dañen las desfiguren total o parcialmente.

Artículo 11mo. Para la apreciación de los grados en la clasificación de las hortalizas, se establecen las siguientes tolerancias: una variación en conjunto no mayor de 5% para las hortalizas "Extra Seleccionadas" y del 10% para las "Seleccionadas".

Artículo 12mo. Los que deseen exportar hortalizas, deberán inscribirse con la anticipación debida, en el registro que se abrirá con ese objeto en la oficina respectiva de la Dirección de Sanidad Vegetal.

Artículo 13mo. Toda partida de hortalizas que para llegar al puerto de destino deba viajar en cámaras frigoríficas, será sometida a un pre-enfriamiento mínimo de 24 horas, antes de su embarque, bajo pena de no permitirse su exportación sino se ha llenado dicho requisito.

Artículo 14mo. CERTIFICADO DE INSPECCION DE EXPORTACION.

La inspección correspondiente a toda exportación de hortalizas, será efectuada por la Oficina Sanitaria de Importación y Exportación de Plantas y Semillas de la Dirección de Sanidad Vegetal, acostado de vapor o en las cámaras frigoríficas si se tratara de hortalizas que deben ser pre-enfriadas, debiendo el interesado presentar previamente a la citada oficina, una solicitud de exportación en la que se haga constar el nombre y el apellido del

exportador y su domicilio, localidad de donde procede la hortaliza, cantidad de bultos a exportar, especie y variedad, peso de los envases, puerto de embarque y de destino, y nombre del consignatario, como asimismo comprometerse a estampar en los cajones antes de la inspección, el sello que le suministrará la Oficina Sanitaria de Importación y Exportación de Plantas y Semillas de la Dirección de Sanidad Vegetal en cada caso.

Artículo 15mo. El certificado de inspección de exportación será expedido en Buenos Aires, Rosario y demás puertos habilitados o que se habiliten a ese efecto.

Artículo 16mo. Toda partida de hortalizas rechazada por la inspección por deficiencia de su estado sanitario u otra causa, será retirada de la zona portuaria dentro de las 24 horas de notificada la resolución y deberá marcarse cada cajón con un sello que diga "PLAZA"; en caso contrario será destruida por cuenta del interesado.

Artículo 17mo. Las inscripciones puestas en los envases que sean falsas o engañosas, respecto del grado o clase, y demás designaciones fijadas por este Decreto, serán reprimidas, sin perjuicio de lo especificado en el Artículo 16, con multas de 100$ a $2.000 m/n duplicándose la pena en caso de reincidencia.

Artículo 18mo. El Ministro de Agricultura declarará zona no apta para la exportación de hortalizas, una provincia, territorio, partido, distrito, etc. cuando el estado sanitario no sea allí satisfactorio.

Artículo 19mo. El Ministerio de Agricultura dictará las disposiciones reglamentarias para el mejor cumplimiento del presente Decreto.

Artículo 20mo. Este Decreto entrará en vigor el 1º de diciembre de 1935.

Artículo 21mo. Comuníquese, publíquese y dése al Registro Nacional.

DECRETO NO. 71.178

h.

Fdo - JUSTO DUHAU

BUENOS AIRES, 23 de septiembre de 1983.-

VISTO los trámites internos Nro. 205.466 y Nro. 207.128/83 por los que se solicita se autorice la exportación de espárragos frescos en envases de cartón y/o corrugados, y

CONSIDERANDO:

Que es conveniente dictar normas reglamentarias con referencia a la exportación de espárragos frescos, a fin de dar mejor cumplimiento a lo establecido en el Decreto Nro. 71.178/35.

Que en la mencionada norma legal, solo se estipula en el artículo 5to. inc. c) y d) que los espárragos comprendidos en un mismo grado de selección serán de "buen color", "uniformes", y del "mismo grosor".

Que tanto el color, la uniformidad y el grosor constituyen características cualitativas primordiales para un mejor mercadeo del producto, lo que no implicaría una modificación a la modalidad habitual prevista en la reglamentación vigente, sino más bien un agregado aclaratorio de utilidad que facilitaría la comercialización.

Que asimismo, es conveniente facilitar la exportación de espárragos frescos a mercados no tradicionales, acondicionados según nuevas modalidades de empaque y a aquellos con exigencias de calidad menores a las establecidas para los grados "Extra Seleccionados" y "Seleccionados" en el mencionado Decreto.

Que atento a lo que se interpreta como facultad conferida por la Resolución Nro. 17.503/40 y encuadrándose en lo prescripto por el Decreto Nro. 71.178/35, que rige en la materia, cabe proceder en consecuencia.

Por Ello,

EL JEFE DEL DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

DISPONE:

1ro. AUTORIZASE la exportación de espárragos frescos - Asparagus officinalis L.Var.altitis L.-, la que deberá ajustarse a las siguientes especificaciones.

a) Calidad, sanidad del producto.

Deberá ser: sano; fresco; limpio; entero; seco.

Deberá estar libre de: insectos vivos; lesiones; olor y sabor extraños.

No debe estar: hueco; hendido; pelado; con yemas abiertas; lignificado.

El corte de la base debe ser neto y no deshilachado.

b) Tipos comerciales.

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

Violeta: cuanto la punta del turión presenta una coloración violácea, púrpurea o rosada.

Verde: cuando la punta del turión es de color verde.

c) Clasificación.

Los espárragos contenidos en un mismo envase serán uniformes y estarán ordenados indistintamente de las DOS (2) maneras siguientes:

1. Por tamaño: de acuerdo a la longitud tomada desde la punta del turión hasta el corte del mismo, se designarán:

Largos (L) cuando el turión mida de DIECISIETE A VEINTIDOS CENTIMETROS (17 a 22 cm.).

Cortos (C) de DOCE A MENOS DE DIECISIETE CENTIMETROS (12 a -17 cm.)

2. Por calibre: De acuerdo al grado de variación del diámetro transversal mayor se denominarán:

Gruesos (G), diámetro superior a DIECISEIS MILIMETROS (+16 mm.)

Medianos (M), diámetro de DOCE A DIECISEIS MILIMETROS (12 A 16 MM.).

Finos (F), de SEIS A MENOS DE DOCE MILIMETROS de diámetro (6 a - 12 mm.)

d) Grados de Selección.

"Extra Seleccionado". Dentro de este grado de selección se clasificarán los espárragos de un mismo tipo comercial; tamaño; calibre; que estén perfectamente derechos y que cumplan con las condiciones de calidad y sanidad establecidas.
Tolerancias: en el tipo blanco, una ligera coloración rosada en la punta y primer TERCIO (1/3 del turión).
Hasta DOS POR CIENTO (2%) de espárragos de distintos calibres; CINCO POR CIENTO (5%) de otros defectos, dentro de los cuales únicamente UN MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de unidades con podredumbre.

"Seleccionado". Dentro de este grado se clasificarán los espárragos de un mismo tipo comercial; tamaño, calibre y que cumplan con las condiciones de calidad y sanidad establecida.
Tolerancias: turiones ligeramente encorvados; colorados, igual que en el "Extra Seleccionado", 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 un MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de unidades con podredumbre.

"Común". Dentro de este grado se clasificarán los espárragos de un mismo tipo comercial; tamaño; calibre y que cumplan con las condiciones de calidad y sanidad establecidas.

Tolerancias: turiones manifiestamente encorvados; yemas con principio 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 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 MEDIO POR CIENTO (0,5%) podrá ser de unidades con podredumbre.

e) Presentación.

1. En bandejas. Se colocará el producto envuelto con un film de policloruro de vinilo termo-sellado o similar.
2. En atados. Sólidamente ligados con hilo u otro material similar que no transmita olor y sabor extraños a la mercadería.
3. En bolsas: De polietileno donde se acondicionarán de manera tal que no se produzcan presiones que causen roturas.

El peso neto de cada una de las formas de presentación podrá ser de quinientos gramos (500), un kilogramo (1) o dos y medio kilogramos (2 1/2).

2do. Para una mejor identificación de la mercadería, llevarán impresas en un marbete, faja, rótulo o etiqueta las leyendas siguientes:

1. En atados, bandejas o bolsas: la especie, tipo comercial, tamaño, calibre, grado de selección, peso neto y Producción Argentina.

2. En los envases: los impresos serán ubicados en los cabezales y deberán presentar además de las leyendas consignadas en el Apt. 2do. punto 1., el nombre del exportador, zona de producción, cantidad de bandejas, atados o bolsas y/o peso neto del envase.

3ro. Los envases que se utilicen para el acondicionamiento de los espárragos, deberán ser construidos como cualquier tipo de material, siempre que éstos sean resistentes, nuevos, limpios y no transmitan olor ni sabor extraños a la mercadería, asegurando una adecuada protección y conservación del contenido, debiendo poseer las siguientes características:

a) Medidas de luz interna:
Largo CUATROCIENTOS VEINTIOCHO MILIMETROS (428 mm); Ancho DOSCIENTOS SETENTA Y NUEVE MILIMETROS (279 mm.) y Alto CIEN MILIMETROS (100 mm.).

b) La confección de las cajas de cartón y/o plástico corrugados será de una sola pieza, la que al plegarse y cerrarse hacia su interior, dará forma a las mismas.

c) Para el cierre de las cajas además de las grapas o colas vinílicas, se utilizará una cinta plástica.

d) El interior de las cajas llevará DOS(2) tabiques que lo dividirá en CUATRO (4) compartimentos iguales, donde será ubicado el producto en bandejas y/o atados y/o bolsas de medio kilogramo (1/2) cada una, dispuestas en camadas.

4to. Los envases a ser apilados o acondicionados en pallets para su transporte aéreo, deberán soportar como mínimo ciento cincuenta kilogramos (150) de peso.

5to. Para asegurar una correcta ventilación de la mercadería, las cajas llevarán VEINTE (20) orificios circulares de TREINTA MILIMETROS (30 mm) de diámetro; CUATRO (4) en cada uno de los costados, SEIS (6) en la base y SEIS (6) en lo que hace de tapa.

6to. Las partidas que se exporten conforme a la presente disposición cumplirán además con las prescripciones reglamentarias en vigencia.

7mo. Deróganse las Disposiciones Nro. 25 de fecha 5 de noviembre de 1970; Nro. 14 del 22 de ocrtubre de 1973 y Nro. 18 del 6 de diciembre de 1976.

8vo. Regístrese, comuníquese a las entidades recurrentes, a la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, a los Servicios Nacionales de Fiscalización de la Producción y Comercialización Agrícola y de Sanidad Vegetal y hágase conocer a las Delegaciones Agrícolas del interior del país.

DISPOSICION NRO. 9.-

United States
Department of
Agriculture

Agricultural
Marketing
Service

Washington, D.C.

United States Standards for Grades of Fresh Asparagus

Effective April 1, 1966

UNITED STATES STANDARDS FOR GRADES OF FRESH ASPARAGUS[1]

SOURCE: 31 FR 3185, Feb. 26, 1966, unless otherwise noted. Redesignated at 42 FR 32514, June 27, 1977 and at 46 FR 63203, Dec. 31, 1981.

Effective April 1, 1966

AUTHORITY: Secs. 203, 205, 60 Stat. 1087, as amended, 1090 as amended; 7 U.S.C. 1622, 1624, unless otherwise noted.

GRADES

§ 51.3720 U.S. No. 1.

"U.S. No. 1" consists of stalks of asparagus which are fresh, well trimmed, and fairly straight; which are free from decay and free from damage caused by spreading or broken tips, dirt, disease, insects, or other means.

(a) *Size.* Unless otherwise specified, the diameter of each stalk is not less than one-half inch.

(b) *Color.* Unless otherwise specified, not less than two-thirds of the stalk length is of a green color.

(c) *Tolerances.* In order to allow for variations incident to proper grading and handling, the following tolerances, by count, are provided as specified:

(1) *For defects.* 10 percent for stalks in any lot which fail to meet the requirements of this grade other than for trimming, including therein not more than 5 percent for defects causing serious damage: *Provided,* That not more than one-fifth of this latter amount, or 1 percent, shall be allowed for stalks affected by decay. In addition, not more than 10 percent of the stalks in any lot may fail to meet the trimming requirement.

(2) *For off-size.* 10 percent for stalks in any lot which fail to meet the specified diameter or length requirements.

§ 51.3721 U.S. No. 2.

"U.S. No. 2" consists of stalks of asparagus which are fresh, fairly well trimmed, and not badly misshapen; which are free from decay and free from serious damage caused by spreading or broken tips, dirt, disease, insects or other means.

(a) *Size.* Unless otherwise specified, the diameter of each stalk is not less than five-sixteenths inch.

(b) *Color.* Unless otherwise specified, not less than one-half of the stalk length is of a green color.

(c) *Tolerances.* In order to allow for variations incident to proper grading and handling, the following tolerances, by count, are provided as specified:

(1) *For defects.* 10 percent for stalks in any lot which fail to meet the requirements of this grade other than for trimming, including therein not more than one-tenth of this tolerance, or 1 percent, shall be allowed for stalks affected by decay. In addition, not more than 10 percent of the stalks

[1] Compliance with the provisions of these standards shall not excuse failure to comply with the provisions of the Federal Food, Drug and Cosmetic Act, or with applicable State laws and regulations.

in any lot may fail to meet the trimming requirement.

(2) *For off-size.* 10 percent for stalks in any lot which fail to meet the specified diameter or length requirements.

UNCLASSIFIED.

§ 51.3722 Unclassified.

"Unclassified" consists of stalks of asparagus which have not been classified in accordance with any of the foregoing grades. The term "unclassified" is not a grade within the meaning of these standards but is provided as a designation to show that no grade has been applied to the lot.

APPLICATION OF TOLERANCES

§ 51.3723 Application of tolerances.

The contents of individual packages in the lot are subject to the following limitations:

(a) Packages which contain more than 50 stalks shall have not more than 1½ times a specified tolerance of 10 percent or more, or not more than double a specified tolerance of less than 10 percent: *Provided,* That the averages for the entire lot are within the tolerances specified for the grade.

(b) Packages which contain 50 stalks or less shall have not more than 4 times the tolerance specified, except that at least 2 defective and 2 off-size stalks may be permitted in any package: *Provided,* That not more than 1 stalk which is affected by decay may be permitted in any package: *And provided further,* That the averages for the entire lot are within the tolerances specified for the grade.

DIAMETER CLASSIFICATION

§ 51.3724 Diameter classification.

The following terms are provided for describing the diameters of any lot:

Very Small	Less than 5/16 inch.
Small	5/16 inch to less than 7/16 inch.
Medium	7/16 inch to less than 11/16 inch.
Large	11/16 inch to less than 13/16 inch.
Very Large	13/16 inch and up.

AMOUNT OF GREEN COLOR

§ 51.3725 Amount of green color.

When the asparagus in a lot has less or more green color than is specified in the grade it may be described as ¼ stalk length green, ¾ stalk length green, etc., in accordance with the facts.

STALK LENGTH

§ 51.3726 Stalk length.

There is no minimum stalk length specified in the grades but the minimum stalk length may be stated in terms of whole inches or whole and half inches in connection with the grade designation as "U.S. No. 1, 8½-inch minimum", "U.S. No. 1 Large, 7-inch minimum", "U.S. No. 1 Large, 10½-inch minimum", etc., in accordance with the facts.

DEFINITIONS

§ 51.3727 Fresh.

"Fresh" means that the stalk is not limp or flabby.

§ 51.3728 Well trimmed.

"Well trimmed" means that at least two-thirds of the butt of the stalk is smoothly trimmed in a plane approximately parallel to the bottom of the container and that the butt is not stringy or frayed.

§ 51.3729 Damage.

"Damage" means any defect, or any combination of defects, which materially detracts from the appearance, or the edible or marketing quality of the stalk.

§ 51.3730 Diameter.

"Diameter" means the greatest thickness of the stalk measured at a point approximately 1 inch from the butt.

§ 51.3731 Fairly well trimmed.

"Fairly well trimmed" means that at least one-third of the butt of the stalk is smoothly trimmed in a plane approximately parallel to the bottom of the container and that the butt is not badly stringy or frayed.

§ 51.3732 Badly misshapen.

"Badly misshapen" means that the stalk is so badly flattened, crooked or otherwise so badly deformed that its appearance is seriously affected.

§ 51.2723 Serious damage.

"Serious damage" means any defect, or any combination of defects, which seriously detracts from the appearance, or the edible or marketing quality of the stalk.

METRIC CONVERSION TABLE

§ 51.2724 Metric conversion table.

Inches	Millimeters (mm)
1/8 equals	3.2
1/4 equals	6.4
5/16 equals	7.9
3/8 equals	9.5
1/2 equals	12.7
5/8 equals	15.9
11/16 equals	17.5
3/4 equals	19.1
7/8 equals	22.2
1 equals	25.4
1 1/4 equals	31.8
1 1/2 equals	38.1
1 3/4 equals	44.5
2 equals	50.8
3 equals	76.2
4 equals	101.6
5 equals	127.0
6 equals	152.4
7 equals	177.8
8 equals	203.2
9 equals	228.7
10 equals	254.1

The U.S. Standards for Grades of Fresh Asparagus contained in this subpart shall become effective April 1, 1966, and will thereupon supersede the U.S. Standards for Asparagus (Fresh) which have been in effect since February 15, 1941.

Dated: February 21, 1966.

G. R. GRANGE,
Deputy Administrator, Marketing Services, Consumer and Marketing Service.

[F.R. Doc. 66-2024; Filed, Feb. 25, 1966; 8:45 a.m.]

REGLAMENTO Nº 183/64/CEE DEL CONSEJO

de 17 de noviembre de 1964

por el que se establecen normas comunes de calidad para los espárragos y los pepinos

EL CONSEJO DE LA COMUNIDAD ECONÓMICA EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento nº 23 del Consejo por el que se establece de forma gradual una organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas (1) y, en particular, el apartado 1 de su artículo 4,

Vista la propueta de la Comisión,

Considerando que los espárragos y los pepinos son objeto de un comercio importante en diversos Estados miembros productores y de intercambios apreciables a nivel comunitario;

Considerando que, por consiguiente, es necesario aplicar a dichos productos todas las disposiciones del Reglamento nº 23 y, a tal fin, añadirlos a la lista del Anexo 1 del citado Reglamento y adoptar normas comunes de calidad; que procede que los productos así normalizados se liberen con arreglo al apartado 2 de artículo 9 del Reglamento nº 23,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

1. Se añade al Anexo 1 del Reglamento nº 23 lo siguiente:

ANEXO I C

07.01 K Espárragos

07.01 O Pepinos

2. Las normas de calidad relativas:

— a los espárragos (partida 07.01 K del arancel aduanero común),

— a los pepinos (partida 07.01 O del arancel aduanero común),

figuran en los Anexos del presente Reglamento.

Artículo 2

Las disposiciones del presente Reglamento entrarán en vigor el 1º de enero de 1965.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 17 de noviembre de 1964.

Por el Consejo

El Presidente

R. HÜTTEBRÄUKER

Normas comunes de calidad para los espárragos

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los turiones de «Asparagus officinalis L.» destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los espárragos destinados a la transformación.

Los turiones de espárragos se clasifican en tres grupos, en función de su color:

1. Espárragos blancos,
2. Espárragos morados, cuya cabeza debe presentar una coloración rosa de tono morado o púrpura,
3. Espárragos verdes, en los que la cabeza y una parte del turión deben presentar una coloración verde.

Esta norma no es aplicable a los espárragos de diámetro inferior a 10 mm acondicionados en lotes homogéneos.

II. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A. Generalidades

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los espárragos en la fase de expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

B. Características mínimas

Los turiones deben ser:

— enteros,

— de aspecto y olor frescos,

— sanos,

— exentos de ataques de roedores o de insectos,

— Prácticamente exentos de magulladuras,

— limpios, es decir, prácticamente desprovistos de tierra o de cualquier otra suciedad,

— desprovistos de humedad exterior excesiva, esto es, suficientemente «secados» después de un eventual lavado (los turiones se pueden lavar, pero sin empaparlos de agua),

— desprovistos de olor o sabor extraños.

El corte practicado en la base debe ser, en la medida de lo posible, limpio y perpendicular al eje longitudinal.

Después de su recolección, los espárragos no deben haber sido sometidos a ningún tratamiento que no sea el frío con objeto de preservar o de restituirles su aspecto fresco.

Además, los turiones no deben presentarse huecos, hedidos, despelejados ni partidos. Se toleran, no obstante, pequeñas hendiduras aparecidas después de la recolección, siempre que no sobrepasen los límites previstos en el apartado «Tolerancias». El estado del producto será tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y satisfacer las exigencias comerciales en el lugar de destino.

C. Clasificación

i) *Categoría «Extra»*

Los turiones clasificados en esta categoría deben estar bien formados y prácticamente rectos. Teniendo en cuenta las características normales del grupo a que pertenezcan, deberán tener la cabeza bien apretada.

Únicamente se admiten levísimas señales de roya, siempre que el consumidor pueda eliminarlas al pelar normalmente el producto.

En el grupo de los espárragos blancos, la cabeza y los turiones deberán ser blancos; únicamente se tolera un ligero tinte rosado en los turiones, que aparezca después de la recolección.

Para los espárragos blancos y morados, no se autoriza ningún principio de lignificación; para los espárragos verdes se admite un ligero principio de lignificación.

Cuando los espárragos se presenten en mazo, los situados en la periferia del mazo podrán cortarse ligeramente en bisel, pero sin sobrepasar 1 cm de altura.

ii) *Categoría «I»*

Los turiones clasificados en esta categoría deben estar bien formados.

Pueden ser ligeramente curvados.

Teniendo en cuenta las características normales del grupo al que pertenezcan, deben tener la cabeza bien apretada.

Se admiten ligeras señales de roya, siempre que el consumidor pueda eliminarlas al pelar normalmente el producto.

En el grupo de los espárragos blancos se admiten los turiones cuya punta esté ligeramente coloreada antes de la recolección, así como los que presenten un tinte rosado aparecido después de la recolección, siempre que dichas coloraciones desaparezcan con la cocción.

En el grupo de los espárragos blancos, quedan excluidos los turiones lignificados. En los grupos de los espárragos morados y en el de los espárragos verdes, los turiones pueden presentar un principio de lignificación.

iii) *Categoría «II»*

En comparación con la categoría anterior, los turiones pueden estar peor formados, más curvados y con la cabeza menos apretada.

Se admiten las señales de roya, siempre que puedan eliminarse al pelar el producto.

Los turiones pueden estar ligeramente lignificados.

La punta de los espárragos blancos puede estar coloreada, con excepción del verde.

III. CALIBRADO

El calibre se determinará en función de la longitud y del diámetro.

A. Calibrado en función de la longitud

La longitud de los turiones debe:

— estar comprendida entre 17 y 22 cm cuando se trate de espárragos largos,

— estar comprendida entre 12 y 17 cm cuando se trate de espárragos cortos,

— estar comprendida entre 12 y 22 cm para los espárragos de la categoría «II» que se presenten ordenados en hileras, no en mazos,

— ser inferior a 12 cm para las «puntas de espárragos».

No obstante, los turiones de espárragos verdes pueden tener una longitud máxima de 27 cm, siempre que presenten un color verde por lo menos en un tercio de su longitud.

B. Calibrado en función de diámetro

El diámetro de los turiones es el de su sección transversal, medida en el punto medio de su longitud.

El diámetro mínimo y el calibrado se fijan como sigue:

Categoría de calidad	Diámetro mínimo	Calibrado	
Extra	12 m	12 a 16 mm	16 mm o más, con una diferencia máxima de 8 mm en un mismo bulto o un mismo mazo
I	10 mm	10 a 16 mm	16 mm o más, con una diferencia máxima de 10 mm en un mismo bulto o un mismo mazo
II	10 mm	No se dispone nada sobre homogeneidad	

IV. TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada bulto para los productos que no se ajusten a las características de su categoría.

A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría «Extra»*

Un 5 % en peso o en número de turiones que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inmediatamente inferior o presenten ligeras hendiduras sin cicatrizar que hayan aparecido después de la recolección.

ii) *Categoría «I»*

Un 10 % en peso o en número de turiones que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría inmediatamente inferior o presenten ligeras hendiduras sin cicatrizar que hayan aparecido después de la recolección.

iii) *Categoría «II»*

Un 10 % en peso o en número de turiones que no correspondan a las características de la categoría, pero que sean aptos para el consumo.

B. Tolerancias de calibre

Un 10 % en peso o en número de turiones que se desvíen de los límites fijados, sin que la desviación máxima pueda sobrepasar, no obstante, 1 cm para la longitud y 2 mm para el diámetro.

V. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada bulto o de cada mazo dentro de un mismo bulto debe ser homogéneo y comprender turiones de la misma categoría de calidad, del mismo grupo de color y del mismo calibre, en la medida en que, en lo que se refiere a este último criterio, se exija un calibrado.

No obstante, se admiten turiones de coloración distinta dentro de los límites siguientes:

— espárragos blancos: un 10 % de espárragos morados,

— espárragos morados y verdes: un 10 % de espárragos de coloración diferente.

B. Acondicionamiento

El acondicionamiento debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los papeles u otros materiales utilizados en el interior de los envases deben ser nuevos y no nocivos para la alimentación humana. En caso de que lleven menciones impresas, éstas deben figurar sólo en la cara exterior, de forma que no se encuentren en contacto con el producto.

El producto estará exento, durante el condicionamiento de todo cuerpo extraño.

Los turiones deben presentarse de alguna de las formas siguientes:

i) En mazos (sólidamente sujetos) de 0,5 1 ó 2 kilogramos.

Los turiones dispuestos en la periferia de cada mazo deben corresponder, por su aspecto y dimensiones, a la media de los que lo constituyan.

En esta modalidad de acondicionamiento, los turiones deben ser de longitud uniforme.

Los mazos deben alinearse con regularidad en el bulto; cada mazo puede protegerse con papel.

En un mismo bulto, los mazos deben ser del mismo peso y longitud.

ii) Alineados en el bulto, sin atar en mazos.

VI. MARCADO

Cada bulto debe llevar en su exterior, en caracteres legibles e indelebles, las menciones siguientes:

A. Identificación

Envasador / Expedidor } Nombre y domicilio o identificación simbólica

B. Naturaleza del producto

«Espárragos», seguido de la indicación «blancos», «morados» o «verdes» cuando no sea visible el contenido del envase y, en su caso, de los calificativos «cortos» o «puntas».

C. Origen del producto

Zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

— categoría de calidad,

— calibre: diámetro máximo y mínimo de los turiones, o la mención «sin calibrar»,

— número de mazos y peso unitario del mazo, para el acondicionamiento en mazos.

E. Marca oficial de control (facultativa).

ANEXO VI

CATEGORÍA «III» ESPÁRRAGOS

Esta categoría comprende los productos de calidad comercial que no puedan clasificarse en una categoría superior pero que correspondan a las características definidas a continuación:

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Los espárragos clasificados en la categoría «III» deben corresponder a las características previstas en las normas comunes para la categoría «II». No obstante, las cabezas pueden estar ligeramente abiertas y la punta de los espárragos blancos presentar una ligera coloración, incluida una coloración verde pálido.

Además, la sección practicada en la base de los turiones podrá ser oblicua al eje longitudinal.

CALIBRADO

Serán aplicables a los espárragos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas para la categoría «II» en el Título III de las normas comunes.

TOLERANCIAS

Cada bulto puede contener como máximo:

— un 15 % en peso o en número de turiones que no correspondan a las características de la categoría, incluidas las características mínimas. No obstante, estos productos deben ser de calidad comercial y aptos para el consumo;

— un 10 % en peso o en número de turiones que no cumplan las normas fijadas para el calibrado.

ENVASADO Y PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

Dentro de cada uno de los grupos de colaración, se admite como máximo un 10 % de turiones de coloración diferente.

Está prohibido el encubrimiento, es decir, la parte visible debe corresponder a la composición media de la mercancía.

B. Acondicionamiento

Serán aplicables a los espárragos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título V B de las normas comunes.

MARCADO

Serán aplicables a los espárragos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título VI de las normas comunes.

ANEXO I

MODIFICACIÓN INTRODUCIDA EN LAS NORMAS COMUNES DE CALIDAD PARA LOS ESPÁRRAGOS

(Anexo I/1 del Reglamento nº 183/64/CEE)

En el Título I «Definición del producto», se sustituye la segunda frase por la siguiente:

«Esta norma no será aplicable a los espárragos de diámetro inferior a 10 mm, acondicionados en lotes homogéneos.»

ANEXO I

CATEGORIA «III» — ESPÁRRAGOS

Esta categoría comprende los productos de calidad comercial que no puedan clasificarse en una categoría superior pero que correspondan a las características definidas a continuación.

CARACTERISTICAS DE CALIDAD

Los espárragos clasificados en la categoría «III» deben corresponder a las características previstas en las normas comunes para la categoría «II». No obstante, las cabezas pueden estar ligeramente abiertas y las puntas de los espárragos blancos presentar una ligera coloración, incluida una coloración verde pálido.

Además, la sección practicada en la base de los turiones podrá ser oblicua al eje longitudinal.

CALIBRADO

Serán aplicables a los espárragos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas para la categoría «II» en el Título «III» de las normas comunes. No obstante, para los turiones que se presenten en el bulto sin reunirlos en manojos, cada envase podrá contener turiones de diámetro inferior a 10 mm, pero superior a 8 mm.

TOLERANCIAS

Cada bulto puede contener como máximo:

— un 15 % en peso o en número de turiones que no correspondan a las características, de la categoría, incluidas las características mínimas. No obstante, estos productos deben ser de calidad comercial y aptos para el consumo,

— un 15 % en peso o en número de turiones aplastados, pero que correspondan a las demás características de la categoría,

— un 10 % en peso o en número de turiones que no cumplan las normas fijadas para el calibrado.

ENVASADO Y PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

Para los espárragos verdes, se admite como máximo un 10 % de turiones de otra coloración; los espárragos blancos y los morados pueden presentarse mezclados.

Está prohibido el encubrimiento, es decir, la parte visible debe corresponder a la composición media de la mercancía.

B. Acondicionamiento

Serán aplicables a los espárragos clasificados en la categória «III» las disposiciones previstas en el Título V B de las normas comunes.

MARCADO

Serán aplicables a los espárragos clasificados en la categoría «III» las disposiciones previstas en el Título VI de las normas comunes. No obstante, dada la naturaleza del producto, a la palabra «espárragos» seguirá, en su caso, la indicación «blancos y morados» cuando estos productos se presenten mezclados.

REGLAMENTO (CEE) Nº 921/71 DE LA COMISIÓN

de 4 de mayo de 1971

por el que se modifican las normas comunes de calidad para los espárragos

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento nº 23 por el que se establece de forma gradual una organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas (1), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 2423/70 (2) y, en particular el apartado 2 de su artículo 5,

Visto el Reglamento nº 158/66/CEE del Consejo de 25 de octubre de 1966 referente a la aplicación de las normas de calidad a las frutas y hortalizas comercializadas dentro de la Comunidad (3), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 2423/70 y, en particular, el párrafo último del apartado 1 de su artículo 2,

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 1194/69 del Consejo de 26 de junio de 1969, por el que se añade una categoría de calidad suplementaria a las normas comunes de calidad para determinadas frutas y hortalizas (4), ha definido en su Anexo VI una categoría «III» para los espárragos; que los criterios tenidos en cuenta han resultado demasiado severos, teniendo en cuenta el interés que presenta este producto para los productores; que, por otra parte, es posible suavizarlos sin dejar por ello de satisfacer las necesidades de los consumidores;

Considerando que es conveniente precisar, en consecuencia, el ámbito de aplicación de las normas comunes de calidad para los espárragos, definidas en el Anexo I/1 del Reglamento nº 183/64/CEE del Consejo de 17 de noviembre de 1964 (5);

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de frutas y hortalizas;

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Se modifica el Anexo I/1 del Reglamento nº 183/64/CEE con arreglo al Anexo I del presente Reglamento.

Se sustituye el Anexo VI del Reglamento (CEE) nº 1194/69 por el Anexo II del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas.*

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 4 de mayo de 1971.

Por la Comisión

El Presidente

Franco M. MALFATTI

"greenhouse cucumbers" means cucumbers that have been grown in artificial conditions under glass or other protective covering; (*concombres de serre*)

"greenhouse tomatoes" means tomatoes that have been grown in artificial conditions under glass or other protective covering; (*tomates de serre*)

"properly packed" means that when the vegetables are packed in a package, they are not so packed as to be slack or overpressed or otherwise in a condition likely to result in damage during handling or while in transit; (*convenablement emballés*)

"sound" means that at the time of packing, loading or final shipping point inspection vegetables are free from decay, breakdown, freezing injury, soft or shrivelled specimens, overripe specimens or other injury affecting their keeping quality; (*sains*)

"wrapper leaves" means all leaves that do not closely enfold the compact portion of the head. (*feuilles enveloppantes*)

«feuilles enveloppantes» signifie toutes les feuilles qui n'enveloppent pas étroitement la partie compacte de la pomme; (*wrapper leaves*)

«pourriture» signifie le blettissement mou, baveux ou coulant du tissu, quelle qu'en soit la cause, et communément nommée «pourriture molle»; (*decay*)

«sains» signifie qu'au moment de l'emballage, du chargement ou de la dernière inspection à l'endroit d'expédition, les légumes sont exempts de pourriture, blettissement (breakdown), dommages par la gelée, spécimens mous ou ridés, spécimens trop mûrs ou autres défauts susceptibles de nuire à la qualité de conservation; (*sound*)

«superficie globale» signifie une superficie qui équivaut à la superficie d'un cercle ayant le diamètre spécifié; (*aggregate area*)

«tomates de grande culture» signifie des tomates qui ne proviennent pas de serres; (*field tomatoes*)

«tomates de serre» signifie des tomates qui ont été produites dans des conditions artificielles sous verre ou sous quelque autre couverture protectrice. (*greenhouse tomatoes*)

ASPARAGUS

2. The grades for asparagus are Canada No. 1 and Canada No. 2.

Canada No. 1 Grade

3. Canada No. 1 is the grade name for asparagus that

(*a*) is fresh;

(*b*) is trimmed so that the butts of the stalks are smoothly and evenly cut and free from stringy or frayed ends;

(*c*) is free from specimens having tips that are broken, spreading or have a seedy appearance;

(*d*) is free from decay;

(*e*) is free from any injury or defect, or a combination thereof, other than an injury or defect referred to in paragraph (*a*), (*b*), (*c*) or (*d*), that materially affects the appearance, edibility or shipping quality of the asparagus;

(*f*) has not more than 15 per cent of each stalk white;

(*g*) has stalks

(i) of a minimum diameter of 5/16 inch and a minimum length of 5 1/2 inches, and

(ii) that do not, when in a package, vary more than 1 1/2 inches in length; and

(*h*) is properly packed.

Canada No. 2 Grade

4. Canada No. 2 is the grade name for asparagus that

(*a*) is free from decay;

(*b*) is free from any injury or defect or a combination thereof, other than an injury or defect referred to in paragraph (*a*), that seriously affects the appearance, edibility or shipping quality of the asparagus;

(*c*) has not more than 15 per cent of each stalk white; and

ASPERGES

2. Les catégories des asperges sont Canada n° 1 et Canada n° 2.

Catégorie Canada n° 1

3. Canada n° 1 est le nom de la catégorie des asperges

a) fraîches;

b) parées de façon que le pied du turion soit coupé nettement et uniformément et exempt de déchiquetures ou de filaments;

c) exemptes de spécimens ayant des pointes brisées, étalées ou une apparence grenue;

d) exemptes de pourriture;

e) exemptes de tout défaut ou blessure ou d'une combinaison de défauts et blessures autres que ceux énumérés à l'alinéa *a*), *b*), *c*) ou *d*), qui en altèrent sensiblement l'apparence, la comestibilité ou l'aptitude au transport;

f) présentant au plus 15 pour cent de coloration blanche sur chaque turion;

g) ayant des turions

(i) d'un diamètre minimum de 5/16 de pouce et d'une longueur minimale de 5 1/2 pouces, et

(ii) qui ne varient pas, lorsque les asperges sont logées dans un emballage, de plus de 1 1/2 pouce de longueur; et

h) convenablement emballées.

Catégorie Canada n° 2

4. Canada n° 2 est le nom de la catégorie des asperges

a) exemptes de pourriture;

b) exemptes de tout défaut ou blessure ou d'une combinaison de défauts ou blessures autres que ceux énumérés à l'alinéa *a*), qui en altèrent gravement l'apparence, la comestibilité ou l'aptitude au transport;

c) présentant pas plus de 15 pour cent de coloration blanche sur chaque turion; et

(*d*) is properly packed.

General Tolerances

5. Notwithstanding anything in these Regulations, in the grading of asparagus not more than

(*a*) five per cent of the asparagus by count may be below the minimum size requirements,

(*b*) ten per cent of the packages, when the asparagus is in packages, may have stalks that are outside the permitted size range,

(*c*) one per cent of the asparagus by count may be affected by decay,

(*d*) five per cent of the asparagus by count may have the same grade defect, and

(*e*) ten per cent of the asparagus by count may have grade defects other than those referred to in paragraphs (*a*) and (*b*) but including those referred to in paragraphs (*c*) and (*d*),

and still meet the grade standards for a grade.

BEETS

6. The grades for beets are Canada No. 1 and Canada No. 2.

Canada No. 1 Grade

7. Canada No. 1 is the grade name for beets that

(*a*) have similar varietal characteristics;

(*b*) are not soft, flabby, shrivelled or woody in texture;

(*c*) are not trimmed into the shoulder but are so trimmed that the length of the tops of 75 per cent of the beets does not exceed 1/2 inch and the length of the tops of the other beets does not exceed 1 inch;

(*d*) are not rough, ridged or misshapen;

(*e*) have the shape characteristic of the variety;

(*f*) are reasonably clean;

(*g*) are free from decay;

(*h*) are free from any injury or defect or a combination thereof, other than an injury or defect referred to in paragraphs (*b*) to (*g*) that

(i) materially affects the appearance, edibility or shipping quality of the beets, or

(ii) cannot be removed without a loss of more than five per cent of the total weight of a beet;

(*i*) have

(i) a minimum diameter of 1 1/4 inches and a maximum diameter of 3 inches, or

(ii) a minimum diameter of 1 inch and

(A) conform to a size range marked on the package in which they are packed or on a tag attached thereto,

(B) are packed in a transparent package, or

(C) are in a bulk display in a retail store; and

(*j*) are properly packed.

d) convenablement emballées.

Tolérances générales

5. Nonobstant les dispositions du présent règlement, dans le classement des asperges, au plus

a) cinq pour cent des asperges en nombre peuvent ne pas satisfaire aux exigences minimales relatives à la grosseur,

b) dix pour cent des emballages, lorsque les asperges sont logées dans des emballages, peuvent contenir des turions qui ne sont pas compris dans l'écart de grosseur permis,

c) un pour cent des asperges en nombre peuvent être atteintes de pourriture,

d) cinq pour cent des asperges en nombre peuvent avoir le même défaut de catégorie, et

e) dix pour cent des asperges en nombre peuvent avoir des défauts de catégorie autres que ceux énumérés aux alinéas *a*) et *b*) mais y compris ceux énumérés aux alinéas *c*) et *d*),

tout en répondant aux normes de catégorie pour une catégorie.

BETTERAVES

6. Les catégories des betteraves sont Canada n° 1 et Canada n° 2.

Catégorie Canada n° 1

7. Canada n° 1 est le nom de la catégorie des betteraves qui

a) ont des caractéristiques variétales analogues;

b) ne sont pas molles ni flasques ni ratatinées ni de texture ligneuse;

c) ne sont pas coupées dans le collet mais sont parées de façon que la longueur des fanes de 75 pour cent des betteraves n'ait pas plus de 1/2 pouce de longueur et que la longueur des fanes des autres betteraves ne dépasse pas 1 pouce;

d) ne sont pas rugueuses, ni striées ni difformes;

e) ont la forme caractéristique de la variété;

f) sont raisonnablement propres;

g) sont exemptes de pourriture;

h) sont exemptes de tout défaut ou blessure ou d'une combinaison de défauts et de blessures autres que ceux énumérés aux alinéas *b*) à *g*) et qui

(i) en altèrent sensiblement l'apparence, la comestibilité ou l'aptitude au transport, ou

(ii) ne peuvent pas être enlevés sans entraîner une perte de plus de cinq pour cent de poids total d'une betterave;

i) ont

(i) un diamètre minimum de 1 1/4 pouce et un diamètre maximum de 3 pouces, ou

(ii) un diamètre minimum de 1 pouce et

(A) sont conformes à un écart de grosseur marqué sur l'emballage dans lequel elles sont logées ou sur une étiquette qui y est attachée,

(B) sont logées dans un emballage transparent, ou

(C) sont étalées en vrac dans un magasin de détail; et

j) sont convenablement emballées.

4.2 ANALISIS COMPARATIVO ENTRE LAS NORMAS SELECCIONADAS: (ESTADOS UNIDOS, COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA, CANADA Y REPUBLICA ARGENTINA).

4.2.1 Comparativo entre las normas generales de como deben ser los espárragos a incluirse en todas las categorías o grados de selección.

Para las hortalizas sucede algo semejante a lo que sucede para las frutas en cuanto hace a los requerimientos mínimos de cómo deben ser los espárragos para ser considerados aptos para ser seleccionados en los distintos grados o categorías, estas características son comunes a las normas de los distintos mercados en estudio.

Ellas son las que se refieren en términos generales a que los productos a empacarse deberán ser: sanos, secos, limpios, de una misma variedad a cultivar, frescos, enteros y deberán estar libres de insectos vivos, lesiones o alteraciones causadas por insectos u otros motivos y perfectamente libres de olores y sabores extraños.

Las normas también establecen que no deberán empacarse unidades huecas, heridas, peladas o con alteraciones epidérmicas, con yemas abiertas, lignificadas y por otra parte se establece que el corte de la base del turión deberá ser neto y no deshilachado.

Existe también una clasificación previa al empaque de estos productos, dicha clasificación previa contempla los tipos comerciales de espárragos según color y su clasificación.

Este último requisito obedece al grado de uniformidad con que deberán ser empacados en un mismo envase y se hace directa referencia a la clasificación por tamaños y calibres.

Lo normatizado en la reglamentación nacional en cuanto hace al calibre y tamaño satisfacen perfectamente las exigencias de la reglamentación en la Comunidad Económica Europea.

En cuanto hace a los calibres reglamentados por el USDA, los mismos se basan en unidades del sistema métrico, británico, estableciéndose 5 categorías de diámetros, el muy pequeño, menor de 5/16 de pulgada, el pequeño que va desde 5/16 a 3/16, el medio de 3/16 a 11/16 de pulgada, el tamaño largo de 11/16 a 14/16 de pulgada y el muy largo de 14/16 de pulgadas a más.

Estas escalas, comparadas con las nacionales, las que establecen solo 3 tamaños de calibres, el calibre grueso, cuyo diámetro deberá ser superior a 16 milímetros; el mediano, cuyo diámetro será de 12 a 16 milímetros; y el fino que queda comprendido de 6 a menos de doce milímetros.

Comparándolas se deduce que el tamaño grande de la norma nacional comprendería a las dos categorías de mayor calibre norteamericanas, la categoría medianos comprendería holgadamente a tamaño medio y aparte del largo en la escala del USDA, y el calibre fino comprendería a los dos menores calibres americanos.

Para el caso de los espárragos verdes, la reglamentación de la Comunidad Económica Europea no admite principios de lignificación en los espárragos blancos o morados, pero para los verdes se admite un ligero principio de lignificación, (no se aclaran porcentajes o superficie afectada), para este mismo tema, la reglamentación argentina establece que deberán estar libres de este defecto.

TIPOS COMERCIALES DE ESPARRAGOS

En la reglamentación de la República Argentina se establecen tres tipos comerciales de espárragos. Estos tipos comerciales han sido establecidos con referencia al color de los mismos.

De esta forma los tipos comerciales son blanco, violeta o verde.

En el caso del blanco se exige que todo el turión sea de ese color, en el violeta, se denominará de esa forma cuando la punta del turión presenta una coloración violácea, púrpura o rosada. En el caso del tipo comercial verde, la punta del turión deberá ser de ese color.

La clasificación del USDA establece un solo tipo comercial, que es el espárrago verde. Sobre esta clasificación se deberá establecer en el rótulo identificatorio la superficie del turión que estará coloreada 2/3 partes (en medio etc.).

En la reglamentación de la Comunidad Económica Europea se establecen idénticos tipos comerciales que en la norma nacional. La república del Canadá no posee normas para este producto.

Comparativo entre los grados de selección estandarización

Se analizarán, tal cual se ha hecho con las frutas los distintos grados de los estándares de cada uno de los mercados en estudio y se procederá posteriormente a su análisis comparativo.

Grados de la Norma Argent.	Grados de la Norma de USDA	Grados de la Norma CEE	Grados de la Norma Canadá
Extra selecc.	US Nro.1	Extra	Canadá Nro.1
Seleccionado	US Nro.2	I	Canadá Nro.2
Común	-	II	
	-	III	

La norma argentina guarda bastante similitud con la norma de la CEE con excepción de que la misma posee un grado de selección más que el grado III, este grado es semejante en las exigencias al grado II pero amplía los márgenes de tolerancia en cuanto hace a los defectos.

La norma canadiense, en cada uno de sus grados, es semejante a la nacional pero es menos exigente en cuanto hace a los defectos que puedan presentar los turiones.

En lo que respecta a la norma de los EEUU, la norma de nuestro país no ofrece reparos de orden técnico en lo que hace a equivalencias de las exigencias o tolerancias. La norma del USDA es menos exigente en cada grado que la de nuestro país, es decir, amplía los márgenes de tolerancias en defectos muy comunes de estos productos.

En cuanto hace a la identificación de la mercadería, lo legislado en nuestro país cumplimenta todo lo concerniente a identificación de la norma de la comunidad.

Para el caso de los EEUU, solamente se deberá tener en cuenta en la rotulación el hecho de hacer constar el peso, diámetro o calibre y categoría según sus normas.

CONSIDERACIONES FINALES

Si bien las argentinas satisfacen las exigencias de las normas extranjeras, se plantea el problema de que habiéndose realizado embarques de los distintos productos, los resultados no fueron en oportunidades satisfactorios. Ello es la resultante de una falta de responsabilidad del sector comercializador que no trabaja la mercadería como debería hacerlo.

Esto ocurre fundamentalmente por dos causales distintas, una es la que desconoce las exigencias del mercado comprador o bien cuando las conoce son subestimadas y se trabaja al límite de las tolerancias admitidas por el comprador.

Algunos países competidores al nuestro han generado políticas tendientes a mentalizar al sector comercializador a que trabaje cada producto con la debida responsabilidad y eficiencia.

Consecuentemente se logra una homogeneidad de criterio en cuanto hace a la calidad de los productos, lo que redunda en su propio beneficio.

Más allá de las distintas restricciones que un mercado pueda llegar a presentar, o las distintas fluctuaciones de los

precios, la calidad final del producto, es en definitiva, una "restricción" más que debe afrontar muchas partidas argentinas en muchos mercados.

Si bien la relación costo-calidad del producto es un hecho que puede limitar mucho a las exportaciones frutihorticolas nacionales, es también realidad que la calidad del producto limita la continuidad comercial en muchos mercados foráneos.

PROGRAMA DE SANIDAD VEGETAL FRUTIHORTICOLA (*)

(*) Informe elaborado por la Ing. Agr. María Cecilia Martínez Clark

NORMAS FITOSANITARIAS Y PROTOCOLOS QUE REGULAN LA EXPORTACION DE PRODUCTOS AGRICOLAS FRUTIHORTICOLAS.

Cuarentena puede definirse como el conjunto de normas y procedimientos fitosanitarios que un país necesita imponer con el objeto de impedir el ingreso de plagas cuarentenarias.

Se entiende por plagas de importancia cuarentenaria a aquellas no presentes en el país o región, o de distribución limitada, o que están sujetas a acciones de cuarentena o erradicación.

La EPPO para considerar una plaga de importancia cuarentenaria suma a los anteriores los siguientes criterios:

a) Que causen grave daño a cultivos de importancia económica.
b) Que no puedan dispersarse fácilmente por medios naturales.
c) Que presenten la posibilidad real de dispersión a través del intercambio comercial y que sean capaces de sobrevivir en la región.

Las definiciones citadas, así como el objetivo propuesto implican una ardua labor por parte de cada uno de los países, lo cual se refleja en la rigurosidad y complejidad de las normas fitosanitarias que regulan el ingreso de productos frutihortícolas a mercados actuales o potenciales para Argentina como los Países Comunitarios, EE. UU., Japón, Canadá y otros (*). El análisis de los mismos conduciría a

(*) Las restricciones de referencia se encuentran extractadas en el Estudio 5: "Promoción de Exportaciones Frutihortícolas Argentinas".

pensar que el cumplimiento de tales normas es una tarea imposible.

No obstante, si se estudia cada caso en particular considerando la situación fitosanitaria preexistente, los requisitos que se debieran reunir y el procedimiento que permitiría su cumplimiento, se apreciará que si bien la tarea demanda un esfuerzo no es imposible.

El tratamiento bilateral de normas y el desarrollo de procedimientos cuarentenarios por parte de las organizaciones oficiales competentes de los países involucrados en el intercambio, es un mecanismo de mutuo beneficio, pues no sólo contribuye significativamente a prevenir el ingreso y dispersión de plagas de importancia cuarentenarias sino que resulta un valioso aporte de intercambio de información y capacitación sobre técnicas de inspección y tratamientos, detección y vigilancia de la aparición y distribución de plagas, y armonización de criterios, lo cual conlleva el fortalecimiento de las organizaciones oficiales y privadas en protección y cuarentena vegetal y su inserción en la región y en el contexto internacional.

USDA/APHIS/PPQ.

Su principal responsabilidad consiste en impedir el ingreso a ese país de plagas exóticas perjudiciales para las plantas, permitiendo a la vez el movimiento contínuo de productos calificados desde el exterior hacia los Estados Unidos.

Como parte integral de esta estrategia de exclusión el APHIS/PPQ conduce, en los países de origen de los productos vegetales, programas de certificación pre-embarque que comprenden la inspección y/o tratamientos de productos y otras medidas cuarentenarias. Estas actividades siempre se realizan en cooperación con los correspondientes Servicios de los Gobiernos locales, bajo un protocolo cooperativo que delinea las actividades, los procedimientos y requerimientos. Los protocolos permiten a cada una de las partes actuar en conjunto y como una sola entidad.

El USDA no cede el derecho de tomar medidas unilaterales con respecto al riesgo de la plaga o de exportaciones destinadas a los Estados Unidos, pero las hace innecesarias a través de un protocolo cooperativo, las exportaciones pueden procesarse en origen a un costo efectivo y de manera expedita, eliminando la mayoría de los problemas en la exportación de productos.

El USDA también establece relaciones con el sector privado bajo el mismo protocolo cooperativo.para los asuntos administrativos concernientes al reembolso de fondos y costos de servicios y personal del USDA; trabaja directamente con el sector privado a través del sistema administrativo de una Asociación única de exportadores, USDA no dirige programas con cada uno de los productores, embaladores y exportadores, pues no cuenta con los recursos para manejar programas múltiples, mantener registros detallados y observar gastos separados. Se obtie-

nen mayores logros proporcionando servicios a cada productor, embalador y exportador cuando forman parte de un grupo asociado. El costo total es mucho menor y maximiza los recursos de todos los involucrados. Las actividades se llevan a cabo tal como se especifica en el plan de trabajo cooperativo.

El USDA proporciona inspectores desde los Estados Unidos para participar en programas de pre-embarque. Este personal asegura el cumplimiento de protocolos de pre-embarque y colabora en la resolución de problemas en terreno. También realizan inspecciones de productos, sus tratamientos y actividades complementarias de programas de pre-embarque, verificando las condiciones fitosanitarias que se mantienen en origen.

La asistencia técnica del USDA también está disponible para ayudar en el desarrollo de protocolos y actividades de detección, investigación y esfuerzos para el control y erradicación de plagas.

Protocolo de Investigación para Tratamientos Cuarentenarios Simples.

Estos tratamientos convencionales, tales como fumigación o tratamientos con frío o calor, son aquellos que cuando son usados bajo un plan proveen seguridad cuarentenarias. La investigación se divide en pruebas de laboratorio y de confirmación, la primera aporta los datos cuyo análisis estadístico permite establecer los parámetros necesarios para lograr seguridad cuarentenaria.

Las pruebas de confirmación son conducidas en condiciones comerciales reales o simuladas para corroborar la hipótesis formulada en laboratorio.

Debe considerarse la información sobre análisis de residuos y evaluación de fitotoxicidad cuando se establece un tratamiento.

Protocolo de Investigación para Tratamientos con Radiación.

El protocolo para el uso de radiación como método de tratamiento cuarentenario es similar al anterior, exceptuando que no es necesario que las pruebas de confirmación sean conducidas bajo condiciones comerciales reales o simuladas y que el criterio de efectividad no se basa en la mortalidad sino en la dosis requerida para prevenir la emergencia de adultos capaces de volar.

Deberán evaluarse los efectos de la irradiación sobre la calidad y la fitotoxicidad sobre los productos, teniendo en cuenta el tratamiento que estos recibirán en radiadores comerciales.

Protocolo de Investigación para Tratamiento Cuarentenario Múltiple o Combinado.

Tratamiento múltiple es la aplicación en serie de dos o más tratamientos simples. Se determina la respuesta de la plaga a las variables del tratamiento, para cada uno de ellos.

Protocolo de Investigación para Sistemas de Certificación Cuarentenaria.

Un sistema de Certificación comprende alternativas cuarentenarias convencionales como los químicos o físicos y puede o no incluirlos

Medidas de supresión de la plaga en el campo o en el galpón de empaque, procedimientos de clasificación y de inspección adecuadamente combinadas, pueden constituir un sistema de certificación aceptable. Obviamente cada uno de los componentes del sistema debe ser normalizado y su implementación en la práctica comercial regulada y supervisada por los organismos oficiales responsables del cumplimiento del protocolo. El protocolo que se presenta en el Anexo I fue aplicado para la exportación de manzanas y peras argentinas en 1987, en dicho anexo sólo se detalla el plan de trabajo.

Protocolo de Investigación para la Comprobación de "no-hospedero" o "no-infestable".

Este protocolo se desarrolla cuando se desea demostrar que un producto no es hospedero de una plaga de cuarentena en condiciones naturales de cultivos a campo o que durante cierto período de su desarrollo es resistente al ataque de la plaga.

Si tales circunstancias son consistentemente demostradas o el pe-

ríodo de resistencia claramente definido y regulado en la práctica, la fruta podrá ser comercializada sin someterla a medidas cuarentenarias para la plaga en cuestión.

Protocolo para la Detección y Vigilancia de Plagas de Importancia Cuarentenaria. (Ver Anexo II.)

Cuando se desea conocer y demostrar en forma fehaciente y aceptable por los países compradores la situación fitosanitaria relativa a una o varias plagas cuarentenarias debe establecerse un sistema de detección y vigilancia bajo condiciones prefijadas en un protocolo.

En dicho documento se identificará el área a relevar, en un mapa del país y plano de la región, número de trampas y su distribución, distancias entre zonas, rutas o accesos, entre otros datos.

El atractivo empleado, tipo y densidad de trampas, frecuencia de las rotaciones, recebado y mantenimiento, deberán responder a los requisitos para que los resultados sean comparables y válidos y serán consignados en un registro, parte del protocolo, el cual deberá ser supervisado periódicamente al igual que el conjunto del sistema.

Determinación de Areas Libres.

Para obtener el reconocimiento de la condición de "área libre" por parte de un país, dicha área perfectamente delimitada deberá es-

tar sujeta a la detección y vigilancia de la plaga de la cual el área supuestamente se encuentre libre. El país de origen habrá fijado normas legales para resguardar el área de posibles introducciones extra-área y mantendrá en operación un sistema de resguardo. Este conjunto de medidas debe llevarse a cabo bajo un protocolo que satisfaga las exigencias del país al cual se quiere acceder para su aprobación, el que podrá supervisar "in situ" el desarrollo de las acciones y el cumplimiento de las medidas dispuestas para el reconocmiento y protección del área considerada libre.

Perfil fitosanitario frutihortícola.

Numerosos cultivos frutihortícolas y de hortalizas de fruto son hospederos de las "Moscas de los Frutos". Estos dípteros de la familia **Tephritidae** constituyen la plaga más importante de la frutihorticultura.

Si bien la "Mosca del Mediterráneo" Ceratitis capitata (Wiedemann) es la principal representante de esta familia en nuestro país, no es la única especie objeto de restricciones por la reglamentación cuarentenaria internacional.

Así observamos en la reciente reglamentación de España cuya copia se adjunta en el Anexo IV, por la que se establecen las normas fitosanitarias relativas a la importación, exportación y tránsito de vegetales en aplicación de la Directiva 77/93/CEE y sus modificaciones, en el Anexo I este país consigna en la nómina de organismos nocivos cuya introducción esta prohibida, además de la "Mosca del Mediterráneo", cuatro especies del género Rhogoletis, tres del género Anatrepha, dos especies del género Dacus y a Ceratitis rosa Karsch, extendiendo la prohibición a otros tefrítidos no presentes en Europa sin precisar género o especies.

Los países compradores o potenciales compradores de productos frutihortícolas sustentan posiciones semejantes con respecto a esta plaga.

En la Argentina, existe abundante información bibliográfica sobre las "Moscas de los Frutos" producida por la constante dedicación puesta por nuestros investigadores en esta plaga.

No obstante, desde el punto de vista cuarentenario, establecer restricciones en base a reportes históricos no protocolizados puede presentar problemas que luego resulta muy complejo dilucidar, ya que pueden quedar excluídas áreas frutihortícolas donde alguna vez se citó la presencia de una especie y luego la información resultó errónea o que efectivamente se detectó y después desapareció por razones ecológicas o como resultado de alguna práctica agrícola.

Otro criterio que algunos países adoptan es extender la presunción de la presencia de una plaga, reportada alguna vez, a todo el país como unidad política, lo cual no solamente resulta perjudicial para el país afectado ya que no se reconocen los esfuerzos que realice por lograr una zona de exclusión, sino que en el caso de Argentina dado la diversidad de los ecosistemas, las distancias entre uno y otro y las barreras naturales es técnicamente inconsistente.

Es por ello necesario implementar un sistema de detección y vigilancia que permita demostrar en forma fehaciente la presencia o ausencia de los distintos géneros y especies de esta familia de insectos.

De acuerdo a la hipótesis formulada, en base a factores climáticos, varias especies de los géneros Dacus, Ceratitis y Anastrepha po-

drían estar presentes en la Argentina. Siendo fuertes limitantes para la comercialización frutihortícola, la determinación de áreas no infestadas y de las eventualmente infestadas presentaría las siguientes ventajas:

- obtener el reconocimiento de las "areas libres" cuando así corresponda.
- implementar las medidas legales y las acciones de salvaguarda de dichas áreas.
- definir sobre bases ciertas las políticas y acciones a ejecutar sobre las áreas infestadas.

Otros problemas fitosanitarios de importancia cuarentenaria lo constituyen el "Piojo de San José" (Quadraspidiotus perniciosus) y la "Carpocapsa" (Carpocapsa pomonella L.).

Son asimismo, motivo de restricciones algunos ácaros, lepidópteros y otros artrópodos. No deben excluirse de la nómina algunas especies "acompañantes" que si bien no son plagas de la especie vegetal que se desea exportar, pueden llegar a estar presentes en las partidas de frutas u hortalizas causando su rechazo o la aplicación de alguna medida o tratamiento cuarentenario adicional con el consiguiente incremento en los costos operativos.

Se debe destacar la presencia en el noreste argentino del "Cancro de los Cítricos", enfermedad causada por Xanthomonas campestris

pathovar citri. Esta bacteria presenta por lo menos tres tipos de cancrosis de acuerdo a lo determinado por su distribución geográfica y patogenicidad en diferentes especies de cítricos. La variedad "A" afecta a la mayor parte de los cítricos e híbridos tales como: toronja, trifoliata, naranjo agrio, limón agrio mejicano, tangerinas. El tipo "B" en Argentina, Uruguay y Paraguay afecta al limón, también eventualmente puede afectar la lima, la naranja dulce y la mandarina. La variedad "C" afecta únicamente al limón mejicano en Brasil.

Es relevante el hecho de que no se haya producido la ocurrencia de "Cancro Cítrico" en el noroeste argentino, esta región está protegida por un cordón fitosanitario y comprende las provincias de Santiago del Estero, Tucumán, Salta, Jujuy, Catamarca, Córdoba y La Rioja. Una amplia barrera ecológica separa actualmente la zona infestada de la zona libre, esta situación define dos estrategias fitosanitarias a aplicar en la Argentina en cualquier programa de prevención, control, supresión o erradicación del "Cancro Cítrico".

En el complejo patológico que afecta a los citrus la "Mancha Negra" Guiguardia citricarpa, la "Sarna del Naranjo Dulce" Elsinoe australis var. viscosa y la "Sarna del Naranjo ácido" Elsinoe fawcetti revisten importancia cuarentenaria para algunos países, es este también un factor que debe tenerse en cuenta en la formulación de programas fitosanitarios para la citricultura; igualmente la presencia de virus y otros organismos similares deberán ser considerados en un aná

lisis de costo-beneficio y en la estrategia fitosanitaria a adoptar.

La producción y comercialización de bulbos y tubérculos es particularmente afectada por la presencia de nematodes, entre estos organismos el "Nematode Dorado" Globodera rostochiensis Woll y Globodera pallida Stone, adquieren singular importancia no sólo por el perjuicio directo que causan a los cultivos sino porque son motivo de fuertes restricciones por parte de la mayoría de los países y porque han sido citados en alguna bibliografía como presentes en la Argentina, aunque no se ha reportado oficialmente su ocurrencia en el país. En este caso, como en los anteriormente mencionados la determinación de presencia o ausencia y la delimitación de áreas libres modificarían sustancialmente la posición de nuestros productos frutihortícolas ante las restricciones internacionales vigentes.

Componentes de un Programa de Sanidad Vegetal Frutihortícola.

- Recopilación, análisis e intensificación de estudios básicos.
- Detección y vigilancia de plagas de importancia cuarentenaria. Delimitación de áreas libres, áreas infestadas, áreas liberadas, áreas buffer y áreas en observación.
- Monitoreo de plagas de importancia económica.
- Capacitación y divulgación.
- Optimización y fortalecimiento de insectarios de cría masiva de organismos benéficos e insectos estériles.
- Correcto uso de plaguicidas y equipos de aplicación.
- Integración de prácticas agrícolas para el combate de las plagas.

- Fortalecimiento del sistema cuarentenario.
- Actualización de normas legales.
- Utilización de material de propagación certificado libre de plagas.
- Disponibilidad de créditos supervisados para el productor que le permita transferir la tecnología en tiempo y forma.

PROPUESTA DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL FITOSANITARIO EN APOYO A LA PRODUCCION Y EXPORTACION FRUTIHORTICOLA.

Funciones y atribuciones de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.

La Ley de Ministerios en su Texto Ordenado por Decreto N° 132/83 indica las competencias del Ministerio de Economía, los incisos 15, 16, 18, 25, 26, 27, 29, 32, 35, 36, 38, 39, 40, 47 y 50 del artículo 20 establece funciones que son concurrentes a la política fitosanitaria. Los incisos 33, 34, 37 y 45 detallan funciones específicas de la defensa, fiscalización y certificación de la sanidad y calidad de los productos agrícolas entre otros.

El 30 de diciembre de 1986 el Poder Ejecutivo por Decreto n° 2551/86 delimita las funciones a ejercer por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca; así establece en el artículo 1° que dicha Secretaría entenderá con carácter primario en el ejercicio de las funciones contenidas en los incisos 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, y 45 y que participan en forma concurrente con las áreas de competencia afines en las funciones establecidas en los incisos 15, 16, 18, 25, 26, 27, 29, 32, 40, 47 y 50 del artículo 20 de la "Ley de Ministerios - t.o. 1983".

En el artículo 4° otorga a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca funciones y facultades, entre otras, la de intervenir en

el trámite de otorgamiento de exenciones al pago de derechos de importación y exportación, tasas de estadísticas y por comprobación, con intervención previa favorable de las áreas ministeriales competentes según la finalidad de la importación o exportación cuando corresponda, siempre que puedan resultar comprometidas las disposiciones relativas a la sanidad animal o vegetal. Ejercitar el contralor técnico en las Aduanas habilitadas para la introducción al territorio nacional de vegetales y sus partes, dictar las normas de calidad y sanidad que regirán su importación y condiciones de envasado, etiquetado.

Funciones de la Subsecretaría de Agricultura y de las áreas de su dependencia en Fitosanidad.

En el marco general de la reestructura orgánica del estado contemplada en el Decreto nº 2193/86, serán funciones de la Subsecretaría de Agricultura y sus áreas dependientes en materia fitosanitaria.

- Entender en el control de las actividades de protección y fiscalización sanitaria de la producción agrícola y forestal.

- Entender en la supervisión, fiscalización y certificación de la sanidad y calidad de los vegetales, sus partes, productos y subproductos o derivados; como así también en la formulación, promoción, ejecución y regulación de los planes de protección vegetal.

- Entender en la defensa fitosanitaria de fronteras, puertos, aeropuertos; y en la normatización y fiscalización de la importación de toda clase de vegetales y semillas que se introduzcan en el país.

- Intervenir en el trámite de otorgamiento de exenciones al pago de derechos de importación y exportaciones, tasas estadísticas y por comprobación, con intervención previa y favorable de las áreas ministeriales competentes cuando corresponda; siempre que puedan resultar comprometidas las disposiciones relativas a la sanidad vegetal.

- Entender en la fiscalización y certificación fitosanitaria y de la calidad de la producción agrícola, con destino al consumo interno, su exportación e introducción al territorio nacional por puertos habilitados al efecto.

- Entender en la normatización de los procedimientos que faciliten la aplicación de la legislación que obliga al sector de la producción agrícola, a los responsables de su comercialización e industris afines, a aplicar las técnicas probadas que contribuyen al control o erradicación de los agentes biológicos perjudiciales.

- Entender en la organización e instalación de laboratorios de diagnóstico fitosanitarios como unidades complementarias del proceso de fiscalización a cargo del organismo y en la habilitación de laboratorios privados o de instituciones oficiales que convengan integrarse prestando su colaboración.

- Entender en la programación de los servicios de campaña, acción directa y actividades de supervisión permanente, con la participación de los organismos provinciales, instituciones oficiales y privadas y la intervención expresa de los profesionales universitarios especializados, en el ejercicio libre de la profesión.

- Entender en la preparación, realización y coordinación de programas de capacitación de profesionales en metodología de fiscalización de la sanidad y de la calidad de productos agrícolas.

- Intervenir en la celebración de convenios con los organismos nacionales o extranjeros, provinciales e internacionales y privados tendientes a lograr la coparticipación en los planes y programas fitosanitarios y de control de la calidad de la producción agrícola competencia del área, ajustando su accionar a los procedimientos y normas establecidas en los instrumentos legales que reglan su competencia.

- Entender en la formulación y desarrollo de programas para la sistematización y difusión de información de competencia de su área.

- Intervenir con el área de competencia en lo relacionado a la fitosanidad de material de propagación de vegetales.

Acciones en desarrollo.

Acompañando al proceso de transformación que experimenta la actividad frutihortícola, la que por su grado de desarrollo y el alto valor agregado que genera, supera el nivel de la producción primaria tradicional, se iniciaron diversas acciones y proyectos preliminares de carácter prioritario para la elaboración de proyectos de mediano y largo plazo tendientes a maximizar la calidad y sanidad de la producción y exportación frutihortícola.

Se comenzó con un estudio de situación que contribuyó a dar lineamientos generales para la elaboración de un estudio en profundidad de información estadística y el análisis de estrategias técnica comerciales orientadas a la potenciación de las exportaciones.

La presente etapa comprende la consulta a los sectores involucrados para posteriormente proceder a su inclusión en las líneas de crédito externo que organismos financieros nacionales e internacionales, podrían disponer para nuestro país.

Se inició la difusión de una"Guía Fitosanitaria para la Exportación de Productos Agrícolas" con la presentación de un Documento Orientador que reúne información suministrada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, relacionada con las condiciones de admisión de frutas y hortalizas autorizadas para ingresar a ese país, procedimientos para la certificación de criotratamiento en tránsito y

en origen y otros datos adicionales de interés.

En el ámbito de la Subsecretaría de Agricultura se han formulado políticas tendientes a un reordenamiento, modernización y fortalecimiento institucional, coadyuvando con dicho propósito se creó mediante Resolución nº 177 de fecha 11 de marzo de 1987, un Grupo de Trabajo integrado por especialistas en las distintas áreas que se relacionan con la producción y comercialización frutihortícola, de competencia de esta Subsecretaría.

Se acordó con la República de Chile la reactivación del Comité Técnico Bilateral de Sanidad Vegetal, parte integrante de la Comisión Binacional de Cooperación Económica e Integración Física Argentino-Chilena, en la Reunión efectuada el 19 de marzo de 1987, en Santiago de Chile durante la cual se puso de relieve el interés de ambas representaciones en trabajar en forma conjunta, a fin de dar cumplimiento paulatinamente a las prioridades fijadas de común acuerdo.

De acuerdo al cronograma previsto el Comité continúa con sus actividades conjuntas, en el tratamiento de las normas y procedimientos a aplicar por ambos países en el intercambio de productos de origen vegetal.

Dentro del Programa de Integración entre la República Argentina y la República Federativa del Brasil en la 3ra. Reunión del Grupo de Trabajo del Protocolo sobre Transporte, realizada en Río de Janeiro en

abril de 1987, se acordó en tratar la nómina de productos que incluirán dicho convenio, las normas comunes y sistema de verificación de las condiciones de intercambio para los mismos.

Reafirmando el deseo de promover proyectos de cooperación en el área, se celebró el 16 de noviembre de 1986 el Convenio de Cooperación Técnica con los EE.UU., con la intención de intensificar la colaboración científica y técnica en campos de mutuo beneficio. Las áreas de cooperación comprenden capacitación de recursos humanos; intercambio de información científica y técnica; desarrollo conjunto de investigación científica; intercambio de expertos y subprogramas para extensión y desarrollo técnico.

Para acceder al mercado Estado Unidense con productos frutícolas se acordó con el Departamento de Agricultura de ese país un protocolo de procedimientos que permitieron una amplia apertura de dicho mercado para manzanas y peras.

Con el objeto de extender los alcances del protocolo a otros rubros frutihortícolas se han completado las instancias que a nivel oficial competen, para la radicación de un representante permanente en la Argentina del USDA/APHIS/PPQ.

A fin de reforzar el sistema cuarentenario adecuándolo a las exigencias internacionales, que permita trabajar en forma conjunta con los países con los cuales se han establecido compromisos en esta materia,

se ha firmado con la FAO un Proyecto de Cooperación Técnica cuya ejecución ya se ha iniciado, previendo su finalización a fines de 1988.

Este proyecto denominado "Establecimiento de un sistema de control y vigilancia fitosanitaria" tiene los siguientes objetivos:

- Modernizar y fortalecer la estructura preexistente y las acciones del Servicio de Inspección Portuaria de Vegetales de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.
- Capacitar y actualizar los conocimientos del personal técnico.
- Actualizar la legislación y los procedimientos fitosanitarios empleados en la fiscalización de importaciones y exportaciones. En su plan de trabajo prevé el equipamiento de cinco laboratorios de diagnóstico cuarentenario.
- El dictado de cursos en entomología, fitopatología, virología y procedimientos cuarentenarios.
- La elaboración de una propuesta para la actualización de la legislación fitosanitaria.
- La revisión de la nómina de plagas de importancia cuarentenaria del país.
- La actualización de un sistema de detección de plagas en frontera.

Un segundo proyecto orientado a la asistencia para la certificación sanitaria de frutas de exportación en las provincias de San Juan,

Mendoza, Río Negro y Neuquén, ha sido puesto a consideración de la FAO para su aprobación.

Su primordial objetivo es, mediante la asistencia internacional, asesorar, capacitar y divulgar un sistema técnicamente válido de sanidad certificada para la exportación de frutas argentinas.

Con el apoyo del sector público, nacional y provincial y el sector privado, la asistencia internacional estará dirigida entre otros aspectos a capacitar en:

- certificación fitosanitaria de frutas preseleccionadas en áreas piloto.
- establecimiento de barreras fitosanitarias internas.
- sistemas de detección de plagas de importancia cuarentenaria protocolizados.
- establecimiento y resguardo de áreas libres y áreas buffer.
- establecimiento de programas permanentes de identificación taxonómicas de agentes perjudiciales de interés fitosanitario.
- Identificación de bases estructurales y operativas de campañas de supresión de "mosca de los frutos".
- manejo fitosanitario correcto de frutas para la exportación.

0

Requisitos para el Fortalecimiento Institucional Fitosanitario en Apoyo a la Producción y Exportación Frutihortícola.

La estructura de protección fitosanitaria establecida por Decreto nº 3.259/73 preveía contar con un plantel profesional y de apoyo de 1.300 agentes distribuídos en todo el territorio nacional, por diversos motivos se ha reducido a alrededor de 200 agentes. Se suma a ello, el deterioro de la infraestructura, carencia de recursos operativos, obsoletos medios de locomoción, comunicación y otros, e inexistencias de facilidades en algunas localidades que impiden desarrollar las actividades que requiere el alto potencial frutihortícola argentino para una satisfactoria distribución y comercialización en el exterior.

Para mejorar las condiciones fitosanitarias, el prestigio de nuestras exportaciones y excluir la amenaza de la introducción de nuevas plagas que comprometen nuestra producción frutihortícola, se debe contar con una organización apropiada y un nivel tecnológico y operacional adecuado.

Tomando en cuenta los objetivos y funciones previamente enunciados y las facilidades y recursos disponibles se ha elaborado el presente resumen de recomendaciones y requerimientos.

- Reestructuración y desarrollo de las estructuras existentes en la Subsecretaría de Agricultura, creando nueve delegaciones regionales y 25 subregionales con el fin de procurar una especialización de los

técnicos por cultivo frutihortícola predominante en la región integrando la fitosanidad al conjunto de los componentes de la producción y distribución. Los Centros Regionales y Subregionales se indican en el mapa del Anexo V.

- Creación de un Centro Nacional de Entrenamiento y Diagnóstico para la capacitación local de coordinadores, supervisores, inspectores, laboratoristas y operarios del sector público y privado en distintos aspectos y etapas de la producción y distribución frutihortícola.

- Construcción y/o refección de las facilidades físicas para el desarrollo de las actividades de prevención, control, supresión o erradicación de agentes perjudiciales para la frutihorticultura y de las actividades de inspección, tratamiento y certificación de productos frutihortícolas.

- Dotación de recursos humanos, físicos y operativos para el desarrollo de las actividades precitadas. La composición y número de personal requerido se detalla en el Anexo VI.

- Fortalecimiento del Sistema Nacional de Información y Documentación Fitosanitaria mediante la dotación de personal y equipos que permitan integrar la información proveniente de los Centros Regionales y Subregionales, acceder a los sistemas informaticos internacionales y su inserción en el Sistema Integrado de Información de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.

- Instalación de una estación de cuarentena vegetal post ingreso para material de propagación frutihortícola.

- Ejercicio pleno de funciones concurrentes con los organismos nacionales y provinciales, directa o indirectamente vinculadas a la protección fitosanitaria de la frutihorticultura.

- Aplicación del Decreto nº 2712 de fecha 23 de octubre de 1979 y su Resolución reglamentaria nº 70 del 23 de febrero de 1982 para integrar al sector privado a las actividades de incumbencia de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca para la protección fitosanitaria.

Beneficios esperados:

- Incremento de la producción y productividad, y ampliación de la frontera agrícola.

- Aumento de la oferta de productos calificados y de la demanda como resultante de la flexibilización e incluso eliminación de restricciones cuarentenarias.

- Diversificación de la producción acotada por ocurrencia de plagas limitantes.

- Consolidación de una adecuada organización y nivel tecnológico operacional.

- Cobertura satisfactoria de los espacios de competencia de la Subsecretaría de Agricultura contribuyendo a una mejor coordinación interinstitucional y a su relación con el sector productivo en su rol participativo.

PLAN DE TRABAJO.

Períodos de Inspección.

1. Todos los períodos de inspección serán coordinados a través del Cooperador. (*)

2. El Cooperador notificará con al menos dos meses de adelanto al período de inspección programado para que los agentes del Servicio (**) estén a disposición en el tiempo proyectado. Podrá considerarse cualquier otra notificación más breve pero ello podría provocar demoras en el programa.

3. Se deberá pagar los fondos en la cuenta fiduciaria para cubrir los costos del período de inspección requerido antes de que el Servicio programe el período de inspección.

Productos Agrícolas a Incluir.

1. Los productos autorizados por el Servicio para ser certificados en origen no podrán ser autorizados para entrar sin el correspondiente certificado de pre-embarque.

(*) Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.

(**) USDA/APHIS/PPQ.

2. El embarque de aquellos productos que no hayan sido certificados y que hayan sido incluídos en el programa de pre-embarque se considerará como un violación al convenio y no se autorizarán futuras operaciones de pre-embarque hasta que el Servicio esté satisfecho de que la situación ha sido rectificada.

3. El Servicio ha autorizado el programa de pre-embarque de peras y manzanas en Argentina bajo los términos de este plan de trabajo.

4. Se podrán incluir nuevos productos en este programa con el acuerdo del respectivo representante del Servicio.

Muestreo.

1. La Asociación seleccionará varios centros de acopio para la fruta destinada a los Estados Unidos.

2. Toda la fruta deberá estar presente en los recintos designados, al menos cinco (5) días antes del arribo del vapor en el cual se cargarán.

3. Representantes Cooperadores visitarán los recintos de acopio designados, dentro de los cinco (5) días previos al arribo del barco, para seleccionar las muestras de fruta para inspección. Las visitas de muestreo se programarán a través del Cooperador con

al menos veinticuatro (24) horas de anticipación. Los lotes que no se encuentren preparados en la hora designada requerirán una nueva fecha.

4. El muestreo se llevará a cabo únicamente en áreas donde haya accesos, espacio para trabajar y condiciones de resguardo adecuados, según lo estipule el muestreador.

5. Ningún lote será inspeccionado hasta que el mismo haya sido formado, identificado y muestreado.

6. A ningún pallet se le podrá sacar más de un cajón de muestra hasta que todos los pallets del lote hayan sido muestreados. Cada"sello clave" será muestreado en forma proporcional.

7. El muestreo se efectuará según la siguiente relación:

TAMAÑO DEL LOTE	TAMAÑO DE LA MUESTRA
1 - 2.000 cajas	30 cajas
2.001 - 10.000 cajas	50 cajas
10.001 - cajas o más	100 cajas

8. Cada cajón muestra será sellado con la cinta autoadhesiva USDA/SAG y timbrada con el sello "USDA/MinAg SAMPLE".

9. Cada pallet de muestras llevará adherido una "Planilla" (*) completa con los datos que identifiquen al lote.

(*) Documento que detalla la historia cronológica de un lote.

10. La inspección de control de calidad será realizada por el Cooperador antes de trasladar el lote al puerto.

11. Cada lote muestreado deberá estar aislado y fácilmente identificable.

12. Todas las cámaras de almacenaje que contengan lote/s muestreados serán sellados por el Servicio o el Cooperador mientras esperan su traslado hacia el sitio de inspección. La violación de estos sellos significará el requerimiento de nuevas muestras.

13. Todos los camiones serán sellados con sellos numerados por el Servicio o el Cooperador. El número de cada sello se registrará en la planilla.

14. Los camiones proseguirán al sitio de inspección tan pronto como los oficiales del Servicio o Cooperador estén disponibles para recibirlos.

15. El Servicio o el Cooperador verificarán que los sellos del camión estén intactos y designarán el área en el cual se colocará el lote.

    a. Todos aquellos lotes que hayan sido inspeccionados y aprobados previo al almacenaje no requieren separación de otros lotes con certificación de pre-embarque.

    b. Todos los lotes que no hayan sido inspeccionados y liberados

previo al almacenaje requerirán separación física o espacial de otros lotes. La separación espacial no será inferior a 80 centímetros. La separación física no será mayor que 1.5 milímetros de abertura de malla.

Muestreo en el Consorcio Frigorífico - San Antonio Oeste.

1. Esta medida será utilizada como una acción de emergencia en el caso de que la selección y el timbraje de las muestras en origen no sea posible (ver sección 3.).

2. La selección y timbraje de las muestras será conducido en la Central de inspección cuando reúnan las siguientes condiciones:

   a. La Asociación debe proporcionar equipo de re-palletización y personal, para llevar a cabo el procedimiento de muestreo descripto en la sección 3.

   b. Podrá muestrearse hasta un máximo de tres lotes simultáneamente siempre que los muestreadores del Servicio o Cooperador estén disponibles.

   c. Las áreas designadas para las actividades de muestreo serán marcadas en el piso para indicar dónde serán colocados los lotes.

   d. Todos los lotes presentados para el muestreo en el sitio de inspección deben tener una planilla debidamente llenada.

Inspección.

1. La inspección se realizará fruta por fruta.

2. Todas las inspecciones que se realicen en este plan de trabajo se llevarán a cabo en la Central de Inspección del Consorcio Frigorífico de Exportación San Antonio Oeste.

3. Todas las inspecciones se llevarán a cabo utilizando luz artificial y deberán concluis a las 19 horas o antes o en el momento en que se observe cualquier situación aparente de alto riesgo por plaga ocasionada por insectos voladores.

4. Toda inspección será conducida de acuerdo con una programación diaria establecida por el Servicio y el Cooperador.

5. Todo costo en que incurra el Servicio como resultado que no se abastezca de producto al sitio de inspección, será cargado a la Cuenta de Fondo Fiduciario

6. Horas de Trabajo:

   a. A solicitud del representante de la Asociación, los inspectores del Cooperador o del Servicio, podrán comenzar a las 08,30 horas, siempre que no existe alto riesgo de plaga por insectos voladores.

b. Los períodos de descanso serán establecidos por los inspectores del Cooperador y del Servicio al comienzo del programa.

7. Los inspectores del Cooperador asignados a las actividades de muestreo serán destinados de acuerdo con lo siguiente:

a. Dos (2) inspectores del Cooperador permanecerán en el área de empaque para dedicarse a las actividades de muestreo, ejercer el resguardo necesario sobre los lotes muestreados, sellar los camiones y emitir la adecuada documentación.

b. Un mínimo de cinco (5) inspectores del Cooperador se harán presente en el sitio de inspección un (1) día antes de la inspección. Esto permitirá un encuentro con el inspector del Servicio, a fin de designar responsabilidades, preparar un programa de trabajo que cubra todas las fases de inspección y los procedimientos de resguardo en el Puerto.

8. Habrá cuatro (4) cámaras frigoríficas designadas para los siguiente:

a. Una (1) para todos los lotes rechazados.

b. Tres (3) para lotes inspeccionados/no inspeccionados.

9. Los lotes pre-muestreados pueden permanecer cargados en los camiones durante la inspección.

10. La "Planilla" completada debe ser presentada al inspector del Servicio, previo al procedimiento de inspección, para efectos de identificación y registro.

11. Habrá un total de cuatro (4) mesas de inspección, cada una levemente levantada en un extremo, con dos inpectores frente a frente en el extremo más levantado. Las medidas de la mesa son: 0,80 m de ancho x 2.0 m de largo y divididas al medio por un listón de madera de 7-8 cms de ancho. Se requiere que todas las mesas tengan una cubierta de espuma con una cubierta vinílica blanca. Se colocarán rodillos debajo de la mesa para transportar cajones vacíos y cajas reempacadas desde un extremo de la mesa al otro.

El procedimiento de inspección será el siguiente:

a. Un trabajador se ubicará a cada extremo de cada mesa para proveer, cuando sea necesario, los cajones de muestra en el extremo elevado y quitar la fruta inspeccionada en el extremo opuesto a inferior nivel.

b. Los inspectores realizarán una inspección visual de la fruta y del cajón completo, incluyendo el material de empaque

c. Después de la inspección, la fruta será depositada sobre el otro lado de la división que posee la mesa, donde la misma será movida hacia el extremo inferior para su reempaque. Después de reempacar, se colocará un sello de color con la inscrip

ción USDA/SAG, y el cajón retornará al pallet.

12. Los Certificados de Inspección serán pegados a un lado de cada uno de los pallet/s que formen el lote y se estampará "Inspeccionado y Aceptado" antes de cargarlos en el barco.

13. Las cámaras frigoríficas que contengan productos inspeccionados y aprobados serán selladas (ambas puertas) por el Servicio o el Cooperador. Cualesquiera remoción de los sellos sin la debida autorización anulará la aprobación de los lotes almacenados en dichas cámaras.

Rechazos.

1. Toda plaga interceptada será presentada al oficial del Servicio a cargo de la operación de inspección.

   a. Si el Servicio comprobase que tal plaga es del tipo "cuarentenaria", las muestras y el lote afectado se trasladarán inmediatamente a otra cámara de almacenaje en frío destinada para lotes rechazados en las mismas instalaciones y se mantendrán selladas hasta la finalización del programa de inspección o embarcadas directamente hacia otro país. Este hecho y el número de sello se registrará en el libro de registros.

   b. Si la plaga no es cuarentenaria, el lote continuará siendo

inspeccionado.

2. La fruta rechazada no será aceptada para reinspección.

3. La verificación de las prácticas de resguardo según-Rechazos 1. a.- serán realizadas periódicamente por el Servicio o el Cooperador.

4. Toda falta de observación de las reglas de resguardo en el caso de lotes rechazadas según -Rechazos 1. a.- puede ocasionar la cancelación del programa de embarque.

Transporte al Barco.

1. Los productos inspeccionados y aprobados se transportarán al barco en contenedores cerrados.

2. Una copia del Certificado de Sanidad de la Argentina, rubricada por el inspector del Servicio a cargo se presentará al inspector del Servicio a costado de nave junto con cada lote inspeccionado y aprobado.

3. Cuando el barco esté completamente cargado, el oficial del Servicio notificará al USDA/APHIS/PPQ, Embajada de Estados Unidos de Norte América en Santiago de Chile, por teléfono al 710133, extensión 313 ó 246, ó al 398463. Se requerirá la siguiente infor-

mación: nombre del barco, fecha de salida, fecha estimada para el arribo, puerto de arribo, número de pallets, número de cajas por producto, por bodega y por entrepuente.

Tratamiento de Frío - en Tránsito.

1. Los tratamientos de frío en tránsito para la Mosca del Mediterráneo y otras se realizarán en toda la fruta inspeccionada y aprobada en Argentina.

2. La calibración, inspección documentación del equipo para tratamiento de frío en tránisto a bordo de barcos aprobados por el USDA serán llevados a cabo por los oficiales del Cooperador.

3. Los procedimientos seguidos por los oficiales del Cooperador serán aquellos delineados en la Sección III parte 10 A del Manual de Tratamiento del USDA.

4. La certificación del tratamiento de frío en tránsito será llevado a cabo por los oficiales del Servicio en el puerto de destino.

5. No se realizarán tratamientos de frío en origen.

Autoridad.

1. La autoridad final para aprobar los productos en el programa de

pre-embarque será el oficial del Servicio a cargo.

2. Los análisis para detectar residuos de pesticidas se llevarán a cabo en el puerto de destino por parte del FDA. (El Servicio, sin embargo, rechazará los productos en origen si las muestras presentan evidencias de pesticidas que puedan ser detectadas por el olor o a simple vista).

3. Los análisis de calidad se efectuarán en el puerto de destino por el Servicio de Comercialización del USDA. (El Servicio, sin embargo, rechazará los productos en origen si existiere evidencia de daños causados por insectos o desarrollo potencial de enfermedades.

Personal.

1. El Servicio proporcionará dos (2) inspectores para el período acordado por el Cooperador y la Asociación.

2. El Cooperador proporcionará ocho (8) inspectores para el período acordado por el Servicio y la Asociación. Un inspector deberá tener estudios superiores relacionados con la identificación de insectos.

3. La Asociación proveerá diez (10) o más trabajadores en cada centro de acopio de fruta con el propósito de mover las cajas durante el proceso de muestreo.

4. La Asociación proveerá cuatro (4) trabajadores y cuatro (4) empacadores para el procedimiento de inspección en la central de inspección con el fin de mover las muestras hacia y desde cada mesa de inspección.

5. El Cooperador proveerá un (1) inspector para el resguardo de los productos en el puerto.

6. Se preparará una lista semanal con los nombres de los oficiales del Cooperador y del Servicio que serán asignados a las actividades de documentación.

7. Se proveerá un agente administrativo bilingüe para asistir en la documentación al Inspector del Servicio.

8. Se proporcionará una persona como personal de servicio para el mantenimiento de la limpieza de baños, oficina del Servicio, laboratorio y del área de inspección.

Equipo.

1. El Servicio suministrará lo siguiente:

   Timbres de goma
   Cintas selladoras
   Microscopio
   Claves Taxonómicas

2. El Cooperador suministrará lo siguiente:

Sellos numerados para camiones y cámaras.

3. La Asociación suministrará lo siguiente:

Transporte para los oficiales del Cooperador.
Transporte para los oficiales del Servicio.
Instalaciones de inspección incluyendo pero no limitado a:

Instalaciones sanitarias, oficina del Servicio (con teléfono), laboratorio de entomología, dos (2) escritorios, una (1) mesa, tres (3) sillas. Tarros de basura para el área de inspección, oficina y laboratorio.

Documentación.

1. La planilla será llenada y timbrada con "USDA/MinAg SAMPLE", "Inspected and Released" y firmada por un oficial del Servicio. Los Certificados de Inspección serán pegados a los pallets y timbrados en las instalaciones de inspección.

2. El personal del Cooperador encargado de la calibración del tratamiento en frío proporcionará a la oficina del Agregado Agrícola en la Embajada de los Estados Unidos de Buenos Aires, la información sobre la posición y cantidad de cada producto en cada bodega.

3. Los datos de la calibración del tratamiento de frío se enviarán mediante el proceso descripto en el item 11. 3.

PROTOCOLO TRAMPEO DE MOSCA DE LA FRUTA

El Gobierno Chileno mantiene un programa de detección de Mosca de la Fruta en todas las áreas de Chile que albergan hospederos de la Mosca del Mediterráneo. El propósito de este protocolo es asegurar que el programa chileno de detección de Mosca del Mediterráneo cumple o supera los requerimientos del USDA/APHIS/PPQ.

Para verificar la integridad del sistema de detección chileno de Mosca de la Fruta, APHIS/PPQ en Santiago dispondrá:

1. Visitar la oficina regional del SAG (Servicio Agrícola Ganadero) o en el caso de regiones extensas, la oficina de sector del área de interés.

2. Pedir y ver los registros y mapas de trampeo.

3. Preparar un informe de la región o sector.

4. Seleccionar al menos un 10% de los registros.

5. Visitar cada trampa cuyo registro haya sido seleccionado, y preparar un informe de las trampas.

6. Presentar los formularios de informe completos al Coordinador del Programa.

INFORME DEL PROGRAMA DE DETECCION DE PLAGAS

REGIONAL O SECTORIAL

A. Región o Sector _____ Fecha _____

B. Fecha de la última captura significativa _____

C. Mapas buenos disponibles Si ____ No _____

D. Número of Trampas _____ McPhail _____ Steiner _____

Jackson _____ De Tablero _____

E. Densidad de trampas de una o más trampas por km^2 Si ____ No ____

F. Mantención de registro por cada trampa Si _____ No _____

Si es sí:

a. Reubicación de las trampas periódicamente Si _____ No _____

b. Rotación periódica de las trampas de un hospederos a otro

Si _____ No _____

c. Recebado de las trampas regularmente Si _____ No _____

G. Describa el método de control de calidad

H. Comentarios (Ejemplo: están disponibles gráficos de maduración de la fruta, datos de temperaturas y precipitaciones)

I. Inspector

INFORME DE LA TRAMPA

A. Número de Indetificación de la trampa _____ Fecha _____

B. Tipo de Trampa:

Steiner _____

Jackson _____

De Tablero _____

McPhail _____

C. Fácilmente ubicable Si _____ No _____

D. Hospedero _____

E. Ubicación en el hospedero Buena _____ Mala _____

F. Condición en que se encuentra Buena _____ Mala _____

Si es mala:

Mecha demasiada seca Si _____ No _____

Trampa demasiado vieja Si _____ No _____

Pegamento sucio o esparcido Si _____ No _____

Otro (s) _____

G. Comentarios _____

_____

_____

_____

_____

_____

H. Inspector

NORMAS FITOSANITARIAS ARGENTINAS.

Antecedentes.

El Congreso de la Nación Argentina sanciona el 3 de julio de 1902 la Ley nº 4084 por la que autoriza al Poder Ejecutivo a permitir el ingreso de vegetales y semillas en la forma que los reglamentos lo establezcan.

Numerosos decretos y resoluciones ministeriales reglamentan esta Ley hasta 1934 año en el cual el entonces Ministerio de Agricultura encomienda a la Oficina Sanitaria de Importación y Exportación de plantas y semillas dependiente de la DIRECCION DE DEFENSA AGRICOLA Y SANIDAD VEGETAL, la redacción de un anteproyecto de decreto general reglamentario de la Ley nº 4084 para evitar la diversidad de interpretaciones en el cumplimiento de la mencionada Ley. Este decreto es Sancionado bajo el Nº 83732 el 3 de junio de 1936 su texto contiene algunos conceptos que merecen destacarse.

En el artículo 1º establece la obligatoriedad de someter a inspección los vegetales o sus partes que deseen ser introducidos en el país asignando esta responsabilidad a Inspección Portuaria de Vegetales, dependiente de la DIRECCION DE SANIDAD VEGETAL. En el inciso b) del mismo artículo sujeta a esta medida a los envases, materiales de empaque, abonos naturales, tierra máquinas, etc.. En la actualidad este criterio es aplicado por la mayoría de los países.

Los artículos 8° y 9° definen los certificados de Sanidad de Origen y de Sanidad de Embarque, hoy Certificado Fitosanitario, imponiendo la obligatoriedad de la presentación de éste último para la importación de material de propagación, granos, frutos frescos, papas y hortalizas en general entre otros.

Se establecen disposiciones especiales para las frutas y hortalizas y material de propagación de las mismas en diez artículo de este decreto algunos de los cuales no se encuentran hoy vigentes.

Una nómina de plagas de importancia cuarentenaria para fruta fresca se fija en el inciso d) del artículo 36° ampliando los alcances de la misma el inciso e) los cuales se transcriben a continuación:

"d) En el caso de comprobarse en una partida cualquiera la presencia de los parásitos siguientes:

BACTERIAS - Bacterium citri (Hass.), Doidge (vul. "Canker);

HONGOS - Phyllosticta solitaria, Ell. & E. (vul. "Blotch"); Phytophthora citrophora (E. & S.), Leonian (vul. "Brown rot" and "gummosis of citrus"); Thielaviopsis paradoxa (d.Seyn) v. Hohn (vul. Bloakhenrt" or "rot of pinneapple");

DIPTEROS - Certitis capitata (Wied.) (vul. "Mosca del Mediterráneo"); Anastrepha ludens, Löw (vul. "Mosca Mejicana de la fruta"); Anastrepha serpentina (Wied.) (vul. "Mosca negra de la fruta"); Rhagoletis pomonella, Walsh (vul. "Apple maggot");

COLEOPTEROS - Anthonomus quadrigibbus, Say (vul. "Apple curculio");

Conotrachelus nenuphar, herbst. (vul. "Plum curculuio"); Popilia japonica, Newm. (vul. "Escarabajo japonés"); Pseudanthonomus crataegi, Walsh. (vul. "Apple weevil");

LEPIDOPTEROS - Enarmonia prunivora, Walsh. (vul. "Apple fruit miner"); Tortrix citrana, Fern (vul. "orange tortrix"); Holcocera inceryacella, Riley (vul. "Orange holcocera"); Platynota tinctana, Walk. (vul. "Orange platynota"); Myelois venipars, Dyar (vul. "Arizona orange worm"); Gymnandrosoma aurantianun, Costa Lima (vul. "Oruga de la naranja"), se reembarcará o incinerará, a opción del interesado, la totalidad de la partida sin que tal medida dé derecho a indemnización alguna; los gastos de conducción de la misma hasta los hornos incineradores serán sufragados por el importador.

e) Las frutas que se hallaren atacadas por otros parásitos reconocidos como perniciosos y que no estén incluídos en el inciso anterior, serán rechazadas; en caso de no poder reembarcarlas, serán incineradas en las mismas condiciones que las citadas en el mismo inciso".

Si bien esta nómina comprende algunas de las plagas de importancia cuarentenaria debe ser actualizada en base a los criterios internacionales ya mencionados.

En la actualidad el Decreto Nº 83.732 se encuentra vigente junto con 35 decretos, 46 resoluciones y 34 disposiciones que amplían o modifican sus alcances. De este conjunto 66 regulan distintos aspectos fitosanitarios relativos a la producción transporte y comercialización

frutihortícola. En el ANEXO III se presenta un resumen cronológico de algunos actos administrativos vigentes, relevantes a la sanidad frutihortícola.

Resumen cronológico de normas fitosanitarias vigentes en Argentina.

LEY Nº 4084 del 10-7-1902.

Autoriza al PODER EJECUTIVO para permitir la introducción al territorio de la REPUBLICA ARGENTINA de toda clase de vegetales y semillas quedando sujetas a una inspección previa y a su desinfección o destrucción según los casos.

DECRETO Nº 33.732 del 03-6-1936.

Reglamento general de la Ley nº 4084 relacionado con la importación al país de vegetales y sus partes.

DECRETO Nº 31.849 del 26-5-1939.

Modifica el artículo 35 del Decreto Nº 83.732 del 03 de junio de 1936, estableciendo la obligatoriedad de someter a proceso de cuarentena de observación a plantas, estacas y frutos de la familia de las rosáceas a fin de prevenir el ingreso de Erwinia amylovora.

RESOLUCION Nº 23.178 del 19-9-1941.

Establece tolerancias para daños y presencia de insectos muertos en arvejas y lentejas que se deseen importar como asimismo porcentaje de nueces en mal estado de conservación.

DECRETO Nº 30.641 del 05-12-1949.

La importación de frutas frescas susceptibles de ser atacadas por las Moscas del Mediterráneo que provengan de países donde exista dicha plaga sólo será permitida previo enfriamiento.

DECRETO Nº 2.607 del 10-2-1953.

Reglamenta la producción de plantas cítricas y prohibe la importación de sus partes con destino a su propagación.

DECRETO Nº 13.501 del 27-10-1959.

Prohibe la importación de pólen provenientes de plantas de la familia de las Rosáceas.

DECRETO-LEY Nº 6.704 del 12-8-1963.

Establece la obligatoriedad de la defensa sanitaria de la producción agrícola en todo el territorio de la República Argentina.

RESOLUCION Nº 897 del 06-8-1965.

Prohibe la importación de plantas, gajos, estacas, yemas, frutas y todo o cualquier órgano susceptible de albergar XANTHOMONAS CITRI de cualquier variedad de especies de la familia de las Rutáceas provenientes de países donde esta bacteria está presente.

DISPOSICION Nº 223 del 23-8-1965.

Declara plaga al agente causal de la "Cancrosis de los Citrus" (Xanthomonas spp).

LEY Nº 17.606 del 24-12-1967.

Establece la obligatoriedad de la inscripción de todo establecimiento

o persona dedicados a la producción o venta de plantas o sus partes y de acompañar los envíos de los mismos con una "Guía de Sanidad para el Tránsito de Plantas o sus Partes" expedida por el Servicio Nacional de Sanidad Vegetal al efecto.

DISPOSICION Nº 111 del 24-5-1968.

Reglamenta la aplicación de la Ley nº 17.606/67.

DISPOSICION Nº 285 del 29-7-1969.

Declara plaga de la agricultura a la "Polilla del Tomate" (*Scrobipalpula absoluta*).

DISPOSICION Nº 159 del 13-11-1968.

Prohibe la importación de plantas, gajos, estacas, yemas, frutas, semillas, cítricos de la República del Paraguay, mientras persista la situación a que se refiere la Resolución nº 897 del 06-8-65.

DISPOSICION D.G. Nº 30 del 15-4-1970.

Deja sin efecto la Disposición D.G. Nº 159/68 para fruta cítrica procedente de los Departamento Cordillera Central y Paraguarí de la República del Paraguay.

DISPOSICION D.G. Nº 35 del 24-4-1970.

Reemplaza el art. 1º de la Disposición nº 30/70: Deja sin efecto hasta

el 31-5-70 la Disposición D.G. Nº 159/68 para los pomelos únicamente, procedentes de los Departamento Cordillera Central y Paraguarí de la República del Paraguay (ver Resolución Nº 930/76).

DECRETO Nº 1.297 del 14-5-1975.

Reglamenta el tránsito de frutas frescas dentro del territorio de la República Argentina a los fines de evitar la difusión de la plaga "moscas de los frutos".

Establece dentro del territorio nacional la "Zona de Protección Sanitaria Especial" que es aquella donde la plaga no ha logrado prosperar.

Detalle de la nómina de especies susceptibles de ser parasitadas por los tripétidos y establece la obligatoriedad del cumplimiento de la cuarentena de las especies a que se alude.

Especifica los casos en que el transporte de frutas puede efectuarse libremente.

Faculta al Ministerio de Agricultura y Ganadería a fiscalizar el cumplimiento del presente decreto, a autorizar la instalación de establecimientos de desinfestación de frutas.

Establece la obligatoriedad de la limpieza y desinfestación de los medios de transporte que conduzcan cargas a la Zona mencionada y de acompañar las mismas con el "Certificado de Libre Tránsito" otorgado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Prohibe a los pasajeros de los distintos medios de transporte llevar en sus equipajes frutos a la zona de que se trata.

Establece las sanciones a aplicar a los infractores al presente decreto.

RESOLUCION Nº 236 del 24-2-1976.

Reglamenta el Decreto Nº 1.297/76. Establece normas para:

El tránsito terrestre a la Zona afectada.

El cuarentenamiento de frutas en cámaras frigoríficas.

La construcción y el cuarentenamiento en cámaras herméticas con dibromuro de etileno.

La fijación de aranceles por prestación de servicios.

Los procedimientos por infracciones.

DISPOSICION Nº 2 del 03-5-1976.

Reglamenta la Resolución nº 236/76.

Establece normas para habilitación de cámaras de desinfestación con dibromuro de etileno y su funcionamiento.

Fija los procedimientos de desinfestación.

Obliga a la identificación de los envases que se empleen en los tratamientos.

DISPOSICION Nº 4 del 13-5-1976.

Reglamenta la Resolución nº 236/76.

Establece normas para la habilitación de cámaras frigoríficas para el cuarentenamiento de frutas.

DISPOSICION Nº 14 del 31-3-1977.

Declara plaga de la agricultura el agente causal de la "cercosporiosis del bananero" o "mal de Sigatoka" (Cercospora musae).

DECRETO Nº 1.656 del 09-6-1977.

Prohibe la introducción a las provincia de Jujuy, Catamarca, La Rioja, Santiago del Estero, Salta, y Tucumán de plantas cítricas y/o sus partes provenientes de provincias afectadas por la "bacteriosis cítrica" (Xanthomonas spp.).

RESOLUCION Nº 388 del 11-8-1977.

Prohibe la introducción de plantas cítricas y/o sus partes provenientes de zonas afectadas por la "bacteriosis cítrica" (Xanthomonas spp.) a los partidos de Baradero, Ramallo, San Nicolás, San Pedro, Zárate, de la provincia de Buenos Aires.

RESOLUCION Nº 614 del 10-10-1977.

Incluye dentro de la "Zona de Protección Sanitaria Especial" a que hace referencia el Decreto Nº 1.297/75, al Departamento Puelen de la provincia de La Pampa.

RESOLUCION Nº 819 del 19-11-1977.

Prohibe la introducción a la provincia de Entre Ríos de plantas cítricas y/o sus partes provenientes de zonas afectadas por "bacteriosis cítricas" (Xanthomonas spp.).

RESOLUCION Nº 106 del 05-1-1978.

Prohibe la introducción a las provincias de Jujuy, Salta, Tucumán, Catamarca, La Rioja y Santiago del Estero de plantas y/o sus partes pro-

venientes de la provincia de Santa Fe.

RESOLUCION Nº 365 del 12-5-1978.

Prohibe la utilización de cajones o envases de "retorno" para el empaque de fruta cítrica la que con posterioridad al 1º de marzo de 1979 deberá ser empacada en envases nuevos reglamentados con el fin de evitar la introducción y difusión de la"bacteriosis cítrica" (Xanthmonas spp.).

DECRETO Nº 586 del 17-3-1980.

Prohibe la introducción a las provincia de Salta, Jujuy, Tucumán, Santiago del Estero, Catamarca, La Rioja, Misiones, Corrientes, Entre Ríos y a los partidos de Baradero, Ramallo, San Nicolás, San Pedro y Zárate de la provincia de Buenos Aires, de frutas cítricas provenientes de países donde ha sido detectada la "bacteriosis cítrica" (Xanthomonas spp). Permite el tránsito de las frutas mencionadas en transportes cerrados e inviolables a través de las provincias de Misiones, Corrientes, Entre Ríos y los partidos de la provincia de Buenos Aires aludidos.

RESOLUCION Nº 697 del 28-10-1980.

Establece la obligatoriedad de destruir los envases empleados en el empaque de fruta cítrica, una vez cumplido su primer uso, no pudiendo dársele otro destino.

RESOLUCION Nº 482 del 03-11-1981.

Incorpórase al Capítulo III de la Resolución nº 236 del 24-2-76 lo si-

guiente: Las cámaras de desinfestación para frutas cítricas en las que se utilice dibromuro de etileno, podrán ser también del tipo móvil, instaladas sobre armazones o plataforma rodantes (chasis), del tipo automotor y las cámaras móviles deberán reunir las condiciones establecidas en la presente resolución.

DISPOSICION SNSV. Nº 13 del 03-12-1981.

Establece como deberán habilitar los interesados las cámaras de desinfestación de frutas cítricas que funcionen en equipos móviles de acuerdo a la Resolución nº 236/76, modificada por la Resolución nº 482/81.

RESOLUCION Nº 672 del 16-12-1981.

Se incluye dentro de la zona nº 1 de Protección Sanitaria Especial, artículo 2º del Decreto nº 1297/75, el área de los Departamento Chalileo y Chical Co de la provincia de La Pampa, ubicados al oeste de la Ruta Nacional n! 143 desde su límite con la provincia de Mendoza hasta la localidad de Santa Isabel y desde allí por la Ruta Nacional nº 151 hasta Departamento de Puelen.

RESOLUCION Nº 270 del 19-11-1982.

Suspende provisoriamente la importación de vegetales y/o sus partes de toda variedad de especie de la familia de las Rutáceas, proveniente de regiones en la que se conozca la existencia de Xanthmonas campestri pv citri, para prevenir su ingreso.

DISPOSICION DFF. Nº 220 del 14-6-1983.

Declárase plaga de la agricultura a los nematodos: Ditylenchus dipsaci, Meloidogyne sp., Nacobbus aberrans y Tynelchulus semipenetrans.

ANEXO IV.

hasta que se complete el ciclo de gestación, en la forma establecida en el apartado c) del artículo 13 del Reglamento de 30 de diciembre de 1986.

Cuarta.–Las incapacidades y secuelas no previstas en el baremo se resolverán aplicando por asimilación las indemnizaciones correspondientes, según lo establecido en las distintas categorías y normas.

Quinta.–La muerte o gran invalidez, sobrevenida dentro del año y como consecuencia del mismo hecho que determinó la incapacidad permanente, dará lugar al complemento de indemnización.

Sexta.–La indemnización por incapacidad temporal y la que resulte por muerte, por gran invalidez o por incapacidad permanente serán compatibles.

Asimismo, serán compatibles las indemnizaciones resultantes por varias categorías de incapacidades permanentes parciales, siempre que no superen el límite de 1.700.000 pesetas que se fija para el caso de concurrencia de esta clase de incapacidades.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

7366 *ORDEN de 12 de marzo de 1987 por la que se establecen las normas fitosanitarias relativas a la importación, exportación y tránsito de vegetales y productos vegetales en aplicación de la Directiva 77/93/CEE y sus modificaciones.*

En aplicación del artículo 392 del Acta relativa a las condiciones de adhesión del Reino de España y de la República Portuguesa y a las adaptaciones de los Tratados, y de acuerdo con lo previsto en la Directiva del Consejo de las Comunidades Europeas 77/93/CEE, de 21 de diciembre de 1976, referentes a las medidas de protección contra la introducción en los Estados miembros de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, modificada por las Directivas 80/392/CEE, de 18 de marzo de 1980; 80/393/CEE, de 18 de marzo de 1980; 81/7/CEE, de 1 de enero de 1981; 84/378/CEE, de 28 de junio de 1984; 85/574/CEE, de 19 de diciembre de 1985; 86/545/CEE, de 29 de octubre; 86/546/CEE, de 29 de octubre de 1986; 86/547/CEE, de 29 de octubre de 1986; 86/651/CEE, de 18 de diciembre de 1986, esta última en razón de la adhesión del Reino de España y de la República Portuguesa a la Comunidad Económica Europea, considerando las particulares exigencias fitosanitarias nacionales y conforme con el Real Decreto de 6 de marzo de 1987, a propuesta de la Dirección General de la Producción Agraria.

Este Ministerio tiene a bien disponer:

Primero.–Por la presente Orden se establecen las medidas de protección contra la introducción de organismos nocivos para los vegetales y productos vegetales y se declaran de aplicación las normas que se prevén en la Directiva del Consejo de las Comunidades Europeas 77/93/CEE, de 21 de diciembre de 1976, y sus posteriores modificaciones.

El ámbito de su aplicación será todo el territorio nacional con excepción de las islas Canarias, Ceuta y Melilla.

Segundo.–A los efectos de la presente Orden se entenderá por:

«Vegetales»: Las plantas vivas y las partes vivas de plantas, incluidas las semillas.

Las partes vivas de plantas comprenden:

- Frutos (en el sentido botánico del término) que no hayan sido objeto de una sobrecongelación.
- Hortalizas que no hayan sido objeto de una sobrecongelación.
- Tubérculos, bulbos, rizomas.
- Flores cortadas.
- Ramas con hojas.
- Arboles cortados con hojas.
- Cultivos de tejidos vegetales.

Por semillas se entiende las semillas en el sentido botánico del término, diferentes de las que no están destinadas a ser plantadas.

«Productos vegetales»: Los productos de origen vegetal no transformados o que hayan sido sometidos a una preparación simple, siempre que no se trate de vegetales.

«Plantación»: Toda operación de emplazamiento de vegetales con el fin de asegurar su crecimiento o reproducción/multiplicación posterior.

«Vegetales destinados a la plantación»:

- Vegetales ya plantados y destinados a quedar plantados o a ser replantados después de su introducción, o
- Vegetales no plantados todavía en el momento de su introducción, pero destinados a ser plantados después de ésta.

«Organismos nocivos»: Organismos perjudiciales para los vegetales o productos vegetales, pertenecientes al reino animal o vegetal o que se presenten en forma de virus, microplasmas u otros agentes patógenos.

«Comprobación oficial»: Comprobación efectuada por Agentes del Organismo oficial encargado en cada país de la Sanidad Vegetal o, bajo su responsabilidad, por otras personas del servicio público.

Tercero.–Queda prohibida la introducción en todo el territorio nacional, con excepción de las islas Canarias, Ceuta y Melilla, de los organismos nocivos siguientes:

1. Los que figuran en el anejo I y los que figuran en el anejo II en estado aislado.
2. En estado aislado, los no citados en los anejos I y II, siempre que dicha introducción no sea expresamente autorizada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
3. Los que figuran en el anejo II cuando se encuentren sobre determinados vegetales o productos vegetales que correspondientemente figuran en dicho anejo.

Cuarto.–Queda prohibida la importación y tránsito de los vegetales, productos vegetales y medios de cultivo citados en el anejo III, cuando sean originarios de los países que correspondientemente figuran en dicho anejo, con las excepciones contempladas en el punto décimo, apartado 3.b).

Quinto.–1. Los vegetales, productos vegetales u otros objetos relacionados en el anejo IV sólo podrán ser importados cuando se cumplan las exigencias particulares que correspondientemente figuran en dicho anejo.

2. Los productos vegetales relacionados en los números 1, 3 y 6 del anejo IV deberán llegar acompañados de un certificado oficial en el que se especifique el país de origen de dichos productos.

3. Los métodos de tratamiento a que han de ser sometidos los vegetales, productos vegetales y otros objetos que figuran en el anejo IV, en tanto no sean definidos conforme al procedimiento previsto en el artículo 16 de la Directiva 77/93/CEE, serán los que determine el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación o, en su caso, los aceptados por el mismo.

Sexto.–1. Los vegetales, productos vegetales y otros objetos relacionados en el anejo V, solamente podrán introducirse en el territorio nacional, con excepción de las islas Canarias, Ceuta y Melilla, cuando estén provistos de un certificado fitosanitario o de un certificado fitosanitario de reexportación, acompañado del certificado original fitosanitario o de una copia certificada conforme de tal certificado, según los modelos adoptados por la Comunidad Económica Europea o, en su defecto, para países terceros, que contengan la información conforme al modelo vigente definido por la Convención Internacional Fitosanitaria o, en el caso de países no contratantes de esta Convención, deberán ajustarse a las disposiciones legislativas o reglamentarias propias.

2. La condición del apartado anterior no será exigible a las maderas descortezadas de *Castanea* y de *Quercus* originarias de países distintos a los de América del Norte y a la maderas descortezadas de *Ulmus*.

3. La validez de un certificado fitosanitario está supeditada a que la mercancía sea exportada antes de transcurridos catorce días a partir de la expedición del mismo.

4. Los certificados fitosanitarios deberán estar redactados en cualquier idioma oficial de la Comunidad Económica Europea y preferentemente en castellano, considerándose invalidados si presentan enmiendas o tachaduras. Asimismo, las copias del certificado original fitosanitario deberán ser textualmente idénticas al documento original, debiendo constar el número de identificación del documento original.

5. Los certificados fitosanitarios que acompañen a los vegetales destinados a la plantación, incluidas las semillas, deberán incluir su nombre botánico en caracteres latinos.

Séptimo.–1. Los vegetales, productos vegetales y otros objetos enumerados en el anejo VI que vayan a ser introducidos en el territorio nacional, con excepción de las islas Canarias, Ceuta y Melilla, estarán sometidos a inspección fitosanitaria en el punto de entrada, cuando procedan de países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea de regiones consideradas como países terceros desde un punto de vista fitosanitario, o bien sometidos a los controles previstos en la normativa comunitaria, cuando procedan de los Estados miembros.

2. Los vegetales destinados a la plantación procedentes de países terceros no sujetos a las condiciones exigidas en el anejo IV necesitarán, previa autorización del Ministerio de Agricultura,

Pesca y Alimentación, y deberán ser introducidos en el territorio español a través de la correspondiente Estación de Cuarentenas o, en su defecto, estarán sometidos a las oportunas medidas de cuarentena que determine el citado Ministerio.

Octavo.–Los envíos comerciales de vegetales, productos vegetales u otros objetos podrán importarse únicamente por los puntos de entrada que se indican en el anejo VIII.

Noveno.–1. Cuando en la inspección fitosanitaria se detecte la presencia de organismos nocivos citados en los anejos I y II con las excepciones previstas en el punto décimo, apartado 1, el Inspector ordenará la reexportación o destrucción de la mercancía, sin derecho a indemnización alguna.

2. En caso de detectarse otros organismos nocivos diferentes de los especificados en el apartado anterior que atacan por lo general a los vegetales o productos vegetales almacenados se ordenará la desinsectación-desinfección o cualquier otra medida que garantice la eliminación de los mismos.

3. Si en importaciones procedentes de países terceros se detectara la presencia de organismos nocivos no autóctonos o si el ataque fuera grave y generalizado podrá determinarse la reexpedición o destrucción de la mercancía afectada sin derecho a indemnización alguna.

Décimo.–1. Como excepción a la aplicación del punto tercero, queda autorizada la importación de:

a) Flores cortadas ligeramente contaminadas por los organismos nocivos *Cacoecimorpha pronubana* y *Epichoristodes acerbella* durante el período comprendido entre el 1 de mayo y el 15 de octubre.

b) Frutos ligeramente contaminados por *Ceratitis capitata* durante el período comprendido entre el 1 de noviembre y el 31 de marzo.

c) Frutos ligeramente contaminados por el «Piojo de San José» durante el período comprendido entre el 1 de mayo y el 15 de septiembre.

2. Los requisitos exigidos en el punto sexto en relación con los certificados fitosanitarios y certificados fitosanitarios de reexportación, no serán de aplicación cuando se trate de vegetales ornamentales o partes de vegetales para ornamentación y frutos frescos no comprendidos en el anejo III, destinados a ser utilizados por el poseedor o destinatario para fines no industriales ni comerciales o al consumo durante el transporte, siempre que en conjunto no excedan de 2 kilogramos en peso o de un total de 5 en número.

3. En la medida en que no haya que temer una propagación de organismos nocivos, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá autorizar las siguientes excepciones:

a) A la aplicación de los puntos tercero y quinto, apartado 1, para fines de ensayos o científicos, así como para trabajos de selección de variedades.

b) A la aplicación del punto cuarto, cuando se trate de vegetales que figuran en el anejo III, apartado B, siempre que la introducción de dichos vegetales se realice a través de la correspondiente Estación de Cuarentena o, en su defecto, estén sometidos a las oportunas medidas de cuarentena.

Undécimo.–1. Los vegetales, productos vegetales y otros objetos de origen español, así como los originarios y procedentes de otros países, pero que fueran almacenados en España, deben, en el momento de la exportación, responder a las exigencias fitosanitarias del país importador.

2. Con objeto de cumplir con lo estipulado en el apartado anterior, al menos los vegetales, productos vegetales y otros objetos enumerados en el anejo VII, estarán sometidos a control fitosanitario previo a la exportación.

Para las mercancías no comprendidas en el anejo VII, y a requerimiento del exportador, deberá efectuarse la correspondiente inspección fitosanitaria.

Duodécimo.–Quedan derogadas, excepto para las islas Canarias, Ceuta y Melilla, aquellas disposiciones de igual o inferior rango en lo que opongan a lo establecido en la presente Orden y específicamente las siguientes:

– Real Orden de 6 de marzo de 1929 por la que se establecen las listas de productos sometidos al impuesto fitopatológico creado por el Real Decreto de 4 de febrero del mismo año.

– Real Orden de 19 de abril de 1929 prohibiendo en defensa de la sanidad de los cultivos frutales, la importación de determinados productos procedentes de países en los cuales causan mayores estragos las plagas que se citan.

– Orden de 18 de noviembre de 1931 sobre importación de «blanco o simiente de hongo».

– Orden de 20 de abril de 1932 en la que se establece la lista de plagas y enfermedades cuya presencia en los países de origen o en los productos que lleguen a España determinará la prohibición de la importación.

– Orden de 14 de agosto de 1934 por la que se prohíbe importación y tránsito de frutas frescas, plantas vivas o plantones y partes de las mismas procedentes de determinados países.

– Orden de 13 de noviembre de 1934 por la que se señala que el certificado fitosanitario constituye documento independiente de los demás.

– Orden de 11 de mayo de 1944 por la que se dan normas contra la lucha del escarabajo de la patata.

– Orden de 31 de julio de 1945 sobre exportación de plantas medicinales, aromáticas o de perfume.

– Orden de 12 de febrero de 1953 por la que se dan normas para combatir y prevenir las plagas del algodón.

– Orden de 14 de marzo de 1953 sobre cuarentenas fitosanitarias.

– Orden de 29 de julio de 1954 sobre lucha contra nematodos parásitos de la patata.

– Orden de 5 de julio de 1967 por la que se declara obligatoria la desinsectación de las almendras y avellanas de exportación.

– Orden de 27 de noviembre de 1969 por la que se adoptan medidas para la importación de plantas con tierra.

– Orden de 11 de marzo de 1970 sobre condiciones técnicas fitosanitarias para la importación de patata.

– Orden de 28 de julio de 1972 por la que se regula la entrada en Baleares de plantas de *Pinus* y *Cedrus* y otras.

– Orden de 19 de febrero de 1974 sobre desinsectación de la semilla de algodón que se importe para siembra o multiplicación.

– Orden de 29 de julio de 1975 sobre medidas fitosanitarias para evitar la introducción en España de la «Sharka» *(Plum pox virus)*.

– Orden de 31 de julio de 1975 sobre condiciones sanitarias que deben observarse en las importaciones de maderas y determinadas plantas vivas o partes de las mismas.

– Orden de 10 de agosto de 1976 sobre condiciones fitosanitarias a observar en la circulación de determinados vegetales entre Península y provincias de Baleares y en los intercambios entre las islas de dicha provincia.

– Orden de 4 de junio de 1981 por la que se prohíbe temporalmente la importación de maderas de eucaliptos procedentes de Portugal.

– Orden de 7 de julio de 1981 por la que se prohíbe la importación de maderas de eucaliptos procedentes de países en los que se haya detectado el insecto «Phoracantha semipunctata».

– Orden de 29 de enero de 1982 por la que se modifica y se complementa la de 31 de julio de 1981 y establecen normas para evitar la difusión del insecto perforador de los eucaliptos «Phoracantha semipunctata», en su punto quinto.

Orden de 11 de marzo de 1983 sobre condiciones fitosanitarias que deben observarse en las importaciones de semillas para siembra de girasol.

– Orden de 1 de julio de 1985 por la que se establecen normas de cuarentena y medidas de prevención para evitar la introducción y difusión del «Fuego bacteriano» *(Erwinia amylovora, burril)* de las rosáceas en España, en sus puntos primero, segundo y tercero.

Decimotercero.–La presente Orden entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a V. I.
Madrid, 12 de marzo de 1987.

ROMERO HERRERA

Ilmo. Sr. Director general de la Producción Agraria.

ANEJO I

Organismos nocivos cuya introducción está prohibida en todo el territorio nacional, con excepción de las islas Canarias, Ceuta y Melilla

a) *Organismos vivos del reino animal en todas las fases de su desarrollo*

1. *Aleurocanthus woglumi* Ashby.
2. *Amauromyza maculosa* (Malloch).
3. *Arrhenodes minutus* Drury.
4. *Cacoecimorpha pronubana* (Hb).
5. *Ceratitis capitata* (Wied).
6. *Conotrachelus nenuphar* (Herbst).
7. *Dialeurodes citri* (Ashm).
8. *Diaphorina citri* (Kuway).
9. *Epichoristodes acerbella* (Walk.) Diak.
10. *Gonipterus scutellatus* Gyll.
11. *Helicoverpa armigera* Hubner (*Heliothis zea* Pod).
12. *Hylurgopinus rufipes* Eichh.
13. *Hyphantria cunea* (Drury).

4. *Leptinotarsa decemlineata* (Say) (*).
5. *Liriomyza huidobrensis* (Blanchard).
6. *Liriomyza sativae* (Blanchard).
7. *Pissodes spp* (no europeos).
8. *Phoracantha semipunctata* (F.).
9. *Popillia japonica* Newman.
10. *Pseudaulacaspis pentagona* (Targ.).
11. *Pseudopityophthorus minutissimus* Zimm.
12. *Pseudopityophthorus pruinosus* Eichh.
13. *Scaphoideus luteolus* Van Duz.
14. *Scolytus multistriatus* (Marsh).
15. *Scolytus scolytus* (F.).
16. *Spodoptera littoralis* (Boisd.).
17. *Spodoptera litura* (F.).
18. *Toxoptera citricida* (Kirk).
19. *Trioza erythreae* Del Guercio.
20. *Trypetidae* (no europeos).

a) Rhagoletis cingulata (Loew).
b) Rhagoletis completa Cress.
c) Rhagoletis fausta (Osten Sacken).
d) Rhagoletis pomonella (Walsh).
e) Anastrepha fraterculus (Wied.).
f) Anastrepha ludens (Loew).
g) Anastrepha mombinpraeoptans.
h) Ceratitis rosa Karsch.
i) Dacus cucubirtae Coq.
j) Dacus dorsalis Hendel.
k) Otros trypetidae nocivos en tanto que no existan en Europa.

(*) Solamente para las islas de Menorca e Ibiza.

Organismos del reino animal en todos los estados de su desarrollo, cuando no se demuestre que están muertos

1. *Globodera pallida* Stone.
2. *Globodera rostochiensis* Woll.
3. *Quadruspidiotus perniciosus* (Comst.).

c) *Bacterias*

1. *Aplanobacter populi* Ridé.
2. *Corynebacterium sepedonicum* (Spieck et Kotth) Skap. et Burkh.
3. *Erwinia amylovora* (Burr.) Winsl. et al.
4. *Xanthomonas citri* (Hasse) Dowson.

d) *Hongos*

1. *Angiosorus solani* Thirrum et O'Brien (Syn. *Thecaphora solani* Barrus).
2. *Ceratocystis fagacearum* (Bretz) Hunt.
3. *Ceratocystis ulmi* (Buism.) C. Moreau.
4. *Chrysomyxa arctostaphyli* Diet.
5. *Cronartium comptoniae* Arthur.
6. *Cronartium fusiforme* Hedge. et Hunt ex Cumm.
7. *Cronartium quercum* (Berk) Miyabe ex Shirai.
8. *Cronartium ribicola* J. C. Fischer.
9. *Diaporthe citri* (Fawc.) Wolf.
10. *Dibotryon morbosum* (Schw.) Theissen et Sydow.
11. *Diplodia natalensis* P. Evans.
12. *Elsinoe fawcettii* Bitanc. et Jenkins.
13. *Endocronartium harknessii* (J. P. Moore) Y. Hiratsuka [Syn. *Peridermium harknessi* (J. P. Moore)].
14. *Endothia parasitica* (Murril) P. J. et H. W. Anderson.
15. *Guignardia laricina* (Saw) Yamamoto et Ito.
16. *Hypoxylon pruinatum* (Klotzsche) Cke.
17. *Melampsora farlowii* (Arthur) Davis.
18. *Melampsora medusae* Thum (Syn *M. albertensis* Arthur).
19. *Mycosphaerella populorum* Thomp. (*Septoria musiva* Peck).
20. *Ophiostoma (ceratocistis) roboris* C. Georgescu et I. Teodoru.
21. *Phymatotrichum omnivorum* (Shaer) Dugg.
22. *Poria weirii* Murr.
23. *Synchytrium endobioticum* (Schilb.) Perc.

e) *Virus, micoplasmas y organismos similares*

1. De *Cydonia* Mill, *Fragaria* (Toura) L., *Malus* Mill, *Prunus* L., *Pyrus* L., *Ribes* L., *Rubus* L.

a) *Apple proliferation mycoplasm.*
b) *Apricot chlorotic leafroll mycoplasm.*
c) *Cherry rasplcaf virus* (americano).
d) *Peach mosaic virus* (americano).
e) *Peach phony rickettsia.*
f) *Peach rosette mycoplasm.*
g) *Peach yellows mycoplasm.*
h) *Pear decline mycoplasm.*
i) *Plum line pattern virus* (americano).
k) *Raspberry leaf curl virus* (americano).
l) *Sharka virus.*
m) *Strawberry latent C. virus.*
n) *Strawberry vein-banding virus.*
o) *Strawberry witches' broom pathogen.*
p) *X-disease mycoplasm.*
q) Otros virus y organismos similares nocivos que no existan en los Estados miembros.

2. Virus de los agrios (*Citrus* L.).
3. Virus y microplasmas de la patata (*Solanum tuberosum* L.).

a) *Potato yellow dwarf virus.*
b) *Potato yellow vein virus.*
c) Otros virus y micoplasmas nocivos que no existan en los Estados miembros.

4. Virus y micoplasmas nocivos de la viña (*Vitis* L. partim).
5. *Elm phloem necrosis mycoplasm* (Ulmus).
6. *Rose wilt.*
7. *Potato spindle tuber viroid.*
8. *Tomato ring spot virus.*

f) *Fanerogamas*

– *Arceuthobium spp* (especies no europeas).

ANEJO II

nismos nocivos cuya introducción está prohibida en todo el territorio nacional, con excepción de las islas Canarias, Ceuta y Melilla, cuando se presenten en determinados vegetales o productos vegetales

a) *Organismos vivos del reino animal en todas las fases de su desarrollo*

Especies	Objetos de la contaminación
Anthonomus grandis Boh.	Vegetales del algodón (*Gossypium* sp.), excepto las semillas.
Bursaphelenchus xylophilus (Steiner et Buhrer) Nickle.	Vegetales de coníferas, excepto frutos, semillas y madera de coníferas.
Daktulosphaira vitifoliae (Fitch).	Vid (*Vitis* L. partim), excepto los frutos y semillas.
Dendroctonus micans Kugelan.	Vegetales de coníferas o madera de coníferas con corteza.
Diarthronomya chrysanthemi Ahlb.	Crisantemos (*Chrysanthemum* Tourn. ex L. partim).
Ditylenchus destructor Thorne.	Bulbos de flores y tubérculos de patata (*Solanum tuberosum* L.).
Ditylenchus dipsaci (Kühn Filipjev.).	Semillas y bulbos de *Allium cepa* L., de *Allium porrum* L. y de *Allium schoenoprasum* destinados a la plantación, bulbos de flores y semillas de alfalfa (*Medicago sativa* L.).
Graciliaria azaleella Brants.	Azaleas (*Rhododendron* L. partim).
Ips amitinus Eichh.	Vegetales de coníferas o madera de coníferas con corteza.
Ips cembrae Heer.	Vegetales de coníferas o madera de coníferas con corteza.
Ips duplicatus Sahlb.	Vegetales de coníferas o madera de coníferas con corteza.
Ips typegraphus Heer.	Vegetales de coníferas o madera de coníferas con corteza.
Lampetia equestris F.	Cebollas y bulbos de flores.
Leucaspis japonica CKLL.	Vegetales de *Citrus* L., *Malus* Mill y *Pyrus* L., destinados a ser plantados, excepto las semillas.

Especies	Objeto de la contaminación
15. *Liriomyza trifolii* (Burgess).	Vegetales de *Apium graveolens* L., *Capsicum annuum* L., *Chrysanthemum* L., *Dendranthema* (D. C.) Des. Moul., *Dianthus caryophylus*, *Gerbera* Cass., *Gysophyla* L. *Solanum lycopersicum* L., destinados a la plantación, excepto semillas.
16. *Phtorimaea operculella* (Zell).	Tubérculos de patata (*Solanum tuberosum* L.).
17. *Radopholus citrophilus* (Huettel, Dickson et Caplan).	Vegetales de *Araceae*, *Citrus* L., *Fortunella* Swingle, *Maranthaceae*, *Musaceae*, *Persea americana* P. Mill, *Poncirus* Raf. *Strelitziaceae*, con raíz o con un medio de cultivo asociado.
18. *Radopholus similis* (Cobb) Thorne (stricto sensu).	Vegetales de *Araceae*, *Maranthaceae*, *Musaceae*, *Strelitziaceae*, con raíz o con un medio de cultivo asociado.
19. *Rhagoletis cerasi* L.	Cerezas (*Prunus avium* L. y *Prunus cerasus* L.).
20. *Scolytidae* en coníferas.	Madera de coníferas (*Coniferae*) con corteza, originarias de países no europeos.
21. *Thaumetopoea pityocampa* Schiff.	Vegetales de *Pinus* L., excepto frutos y semillas con destino a la isla de Ibiza.
22. *Unuspis yanonensis* Kuw.	Vegetales de *Citrus* L., destinados a ser plantados, excepto las semillas.

b) *Bacterias*

Especies	Objeto de la contaminación
1. *Corynebacterium flaccumfaciens* (Hedges Dows.).	Semillas de judías (*Phaseolus vulgaris* L. y *Dolichos* Jacq.) destinadas a ser plantadas.
2. *Corynebacterium insidiosum* (Mc Cull) Jensen.	Semillas de alfalfa (*Medicago sativa* L.).
3. *Corynebacterium michiganense* (E. F. Sm) Jensen.	Tomates (*Solanum lycopersicum* L.), excepto los frutos.
4. *Erwinia chrysanthemi* Burkh. et al. (Syn *Pectobacterium Parthenii* var. dianthicola Hellmers).	Claveles (*Dianthus* L.), excepto las flores cortadas y las semillas.
5. *Pseudomonas caryophylli* (Burkh) Starr. et Burkh.	Claveles (*Dianthus* L.), excepto las flores cortadas y las semillas.
6. *Pseudomonas gladioli* Severini (Syn. *P. Marginata* (Mc Cull.) Stapp.).	Bulbos de gladiolos (*Gladiolus* Tourn. ex L.) y de freesias (*Freesia* Klatt).
7. *Pseudomonas glycinea*.	Semillas de soja (*Glycine* max L. Merril) destinadas a ser plantadas.
8. *Pseudomonas pisi* (Sackett).	Semillas de guisantes (*Pisum sativum* L.).
9. *Pseudomonas solanacearum* (E. F. Sm.) Jensen.	Tubérculos de patatas (*Solanum tuberosum* L.), así como tomates (*Solanum lycopersicum* L.) y berenjenas (*Solanum melongena* L.), excepto los frutos y semillas.
10. *Pseudomonas woodsii* (E. F. Sm.) Stev.	Claveles (*Dianthus* L.), excepto las flores cortadas y semillas.
11. *Xanthomonas fragariae* Kennedy et King.	Vegetales de *Fragaria*, (Tour.) L., destinados a la plantación, excepto las semillas.
12. *Xanthomonas campestris* pv. *pruni* (E. F. Smith) Dye.	Vegetales de *Prunus* L. destinados a la plantación, excepto las semillas.
13. *Xanthomonas vesicatoria* (Doidge) Dows.	Tomates (*Solanum lycopersicum* L.), excepto los frutos.

c) *Hongos*

Especies	Objeto de la contaminación
1. *Ascochyta chlorospora* Speg.	Almendros (*Prunus amygdalus* Batsch) destinadas a ser plantados y los frutos con todo o parte del pericarpio exterior.
2. *Atropellis* spp.	*Pinus* L.
3. *Ceratocystis coerulescens* (Münch) Back.	Vegetales de *Acer saccharum*, excepto frutos y semillas, originarios de los Estados Unidos de América, madera de *Acersaccharum*, originaria de los Estados Unidos de América.
4. *Ceratocystis fimbriata var. platani* Walt.	Vegetales de *Platanus* L., excepto frutos y semillas, madera de *Platanus*.
5. *Cercospora pini-densiflorae* Hori y Nambu.	Vegetales de *Pinus*, excepto frutos y semillas, madera de *Pinus*.
6. *Corticium salmonicolor* Berk y Br.	Cítricos (*Citrus* L.).
7. *Didymella chrysanthemi* (Tassi) Garibaldi et Gullino (Syn *Mycosphaerella ligulicula* Baker et al.).	Crisantemos (*Chrysanthemum* Tourn. ex L. partim).
8. *Fusarium oxysporum* Schlecht. f. s. p. *gladioli* (Massey) Snyd. et Hans.	Bulbos de fresia (*Freesia* klatt), gladiolo (*Gladiolus* Tourn. ex L.), azafrán (*Crocus*, L.) y lirio (*Iris* L.).
9. *Gloeosporium limetticola* Clausen.	Cítricos (*Citrus* L.).
10. *Glomerella gossypii*.	Semillas de algodón (*Gossypium* sp.), destinadas a ser plantadas.
11. *Guignardia baccae* (Cav.) Jacz.	Vid (*Vitis* L. partim), excepto los frutos y semillas.
12. *Oidinia azaleae* Weiss.	Azalea (*Rhododendron* L. partim).
13. *Phialophora cinerescens* (Wr.) Van Beyma.	Claveles (*Dianthus* L.), excepto las flores cortadas y semillas.
14. *Phoma exigua var. foveata* (Foister) Boerema.	Tubérculos de patata para siembra procedentes de países no comunitarios.
15. *Phoma exigua var. foveata* (Foister) Boerema, en la medida en que tal organismo haya causado una contaminación más que ligera de podredumbre seca.	Tubérculos de patata (*Solanum tuberosum* L.), excepto las patatas de siembra, las patatas tempranas y las patatas destinadas inmediatamente a la transformación industrial.
16. *Phytophthora cinnamomi* Rands.	Aguacate (*Persea* Mill), excepto frutos.
17. *Phytophthora fragariae* Hickman.	Fresales (*Fragaria* Tourn. ex L.), excepto frutos y semillas.
18. *Puccinia horiana* P. Honn.	Crisantemos (*Chrysanthemum* Tourn. ex L. partim).
19. *Puccinia pelargonii-zonalis* Doidge.	Geranios (*Pelargonium* l'Hérit. partim.).
20. *Scirrhia acicola* (Dearn.) Siggers.	Vegetales de *Pinus*, excepto frutos y semillas, madera de *Pinus*.
21. *Scirrhia pini* Funk y Parker.	Vegetales de *Pinus*, excepto frutos y semillas, madera de *Pinus*.
22. *Sclerotinia bulborum* (Wakk) Rehm.	Cebollas de flores.
23. *Sclerotinia convoluta* Drayt.	Rizomas de lirio (*Iris* L.).
24. *Septoria gladioli* Pass.	Cebollas y bulbos de flores.
25. *Stromatinia gladioli* (Drat.).	Cebollas y bulbos de flores.
26. *Uromyces* spp.	Gladiolos (*Gladiolus* Tourn. ex L.).
27. *Verticilium albo-atrum* Reinke et Berth.	Lúpulo (*Humulus lupulus* L.).

d) *Virus y agentes patógenos similares a los virus*

Especies	Objeto de la contaminación
1. *Arabis mosaic virus.*	Fresas [*Fragaria* (Tourn.) L.] Zarzamoras/frambuesas (*Rubus* L. partim), destinadas a la plantación, excepto las semillas.
2. *Beet curly top virus.*	Vegetales de *Beta* spp., destinados a la plantación, excepto las semillas.
3. *Beet leaf curl virus.*	Remolachas (*Beta vulgaris* L.) destinadas a la plantación, excepto las semillas.
4. *Black raspberry latent virus.*	*Rubus* L. destinados a la plantación.
5. *Cherry leaf roll virus.*	*Rubus* L. destinados a la plantación.
6. *Cherry necrotic rusty mottle virus.*	Cerezos (*Prunus avium*) destinados a la plantación, excepto las semillas.
7. *Chrysantemum stunt viroid.*	Crisantemos (*Chrysanthemum* Tourn, ex L. Partim), excepto las semillas y flores cortadas.
8. *Little cherry pathogen.*	Guindos (*Prunus cerasus* L.). Cerezos (*Prunus avium* L.). Cerezos ornamentales (*Prunus incisa*). Thumb, *Prunus sargentii* Rehd., *Prunus serrula* Franch., *Prunus serrulata* Lindl., *Prunus speciosa* (Koidz.) Ingram., *Prunus subhirtella* Miq., *Prunus yedoensis* Matsum., destinados a la plantación, excepto las semillas, originarias de países no europeos.
9. *Prunus necrotic ringspot virus.*	*Rubus* L., destinados a la plantación.
10. *Raspberry ringspot virus.*	Fresas [*Fragaria* (Tourn.) L.] Zarzamoras/frambuesas (*Rubus* L. partim), destinadas a la plantación, excepto las semillas.
11. *Stolbur pathogen.*	*Solanaceae*, destinadas a la plantación, excepto los frutos y semillas.
12. *Strawberry crinkle virus.*	Fresas [*Fragaria* (Tourn.) L.],destinadas a la plantación, excepto las semillas.
13. *Strawberry latent ringspot virus.*	Fresas [*Fragaria* (Tourn.) L.] Zarzamoras/frambuesas (*Rubus* L. partim), destinadas a la plantación, excepto las semillas.
14. *Strawberry yellow edge virus.*	Fresas [*Fragaria* (Tourn.) L.],destinadas a la plantación, excepto las semillas.
15. *Tomato black ring virus.*	Fresas [*Fragaria* (Tourn.) L.] Zarzamoras/frambuesas (*Rubus* L. partim), destinadas a la plantación, excepto las semillas.
16. *Tomato spotted wilt virus.*	Tubérculos de patata (*Solanum tuberosum* L.).

ANEJO III

Vegetales, productos vegetales y medios de cultivo, cuya importación y tránsito están prohibidos cuando sean originarios de los países que se relacionan

A

Designación	País de origen
1. Vegetales de *Abies* Mill, *Picea* A., Dietr. *Pinus* L., excepto frutos y semillas.	Países no europeos.
2. Vegetales de *Larix* Mill, excepto frutos y semillas.	Países de América del Norte y Asia.
3. Vegetales de *Tsuga* Carr. y *Pseudotsuga* Carr., excepto frutos y semillas.	Países de América del Norte.
4. Vegetales de *Populus* L. y *Quercus* L. con hojas, excepto frutos y semillas.	Países no europeos.
5. Corteza aislada de coníferas (*Coniferae*).	Países no europeos.
6. Corteza aislada de *Eucalyptus*.	Todos los países.
7. Corteza aislada de *Castanea* Mill y *Ulmus* L.	Todos los países.
8. Corteza aislada de *Quercus* L. excepto *Quercus suber* L.	Países de América del Norte, Rumania y Unión Soviética.
9. Corteza aislada de *Acer Sacharum*.	Estados Unidos de América.
10. Corteza aislada de *Populus* L.	Países de América.
11. Vegetales de especies tuberosas de *Solanum* L. destinados a ser plantados, excepto tubérculos de patata (*Solanum tuberosum*).	Todos los países.
12. Tubérculos de patata (*Solanum tuberosum* L.), excepto los reconocidos oficialmente como patata de siembra, conforme a la Directiva 66/403/CEE.	Todos los países, excepto los europeos (excluidos Turquía y Unión Soviética) y Argelia, Chipre, Egipto, Israel, Libia, Malta, Marruecos, Siria y Túnez.
13. Medios de cultivo, constituidos total o parcialmente por tierras o materias orgánicas sólidas, tales como, partes de vegetales, humus incluyendo turba o cortezas, con excepción de la turba aislada.	Todos los países, excepto los europeos (excluidos Turquía y Unión Soviética) y Argelia, Chipre, Israel, Malta, Marruecos y Túnez.

B

Designación	País de origen
1. Vegetales de *Citrus* L., *Fortunella* Swingle y *Poncirus* Raf.	Todos los países.
2. Vegetales de *Eucalyptus* l'Herit, excepto frutos y semillas.	Todos los países.
3. Vegetales de *Cotoneaster* (B. Ehrh.) Med., *Crataegus* L., *Sorbus aria* L., *Stranraesia davidiana* Deche, excepto frutos y semillas.	Todos los países.
4. Vegetales de *Chaenomeles* Lindl., *Cydonia* Mill, *Malus* Mill., *Pyracantha* M. J. Roem., *Pyrus* L., *Sorbus* L. excepto *Sorbus intermedia* L., *Stranraesia* Lindl., excepto frutos y semillas, durante el periodo comprendido entre el 16 de abril al 31 de octubre.	Estados miembros o regiones de Estados miembros distintos de los reconocidos exentos de *Erwinia amylovora*.

Designación	País de origen
5. Vegetales de *Chaenomeles* Lindl., *Cydonia* Mill., *Malcus* Mill., *Pyracantha* M. J. Rocm., *Pyrus* L., *Sorbus* L., *Stranvaesia* Lindl., excepto frutos y semillas.	Terceros países donde es conocida la aparición de *Erwinia amylovora*.
6. Vegetales de vid (*Vitis* L. partim), excepto frutos y semillas.	Terceros países.
7. Frutos frescos de los géneros *Cydonia* Mill., *Malus* Mill., *Prunus* L., *Pyrus* L., *Ribes* L., y otros frutos cultivados principalmente en regiones tropicales.	Países no europeos donde se conoce la existencia de *Trypetidae* no europeos que infestan dichos frutos.

ANEJO IV

Condiciones particulares para la importación de vegetales, productos vegetales y otros objetos

PARTE I

Maderas y cortezas

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
1. Maderas de coníferas (*Coniferae*), originarias de países no europeos:	a) Deberán estar descortezadas, o bien b) En la propia madera o en su embalaje, se inscribirán claramente las siglas «K. D.» («Kiln-dried»), o cualquier otra marca internacionalmente reconocida, de acuerdo con los usos comerciales corrientes, que acredita que ha sido secada en cámara por debajo del 20 por 100 de humedad, calculada sobre la materia seca, en el momento de su elaboración, realizada en una escala tiempo/temperatura adecuada.
2. Maderas aserradas de *Acersaccharum* originarias de los Estados Unidos.	En la propia madera o en su embalaje, se inscribirán claramente las siglas «K. D.» («Kiln-dried») o cualquier otra marca internacionalmente reconocida, de acuerdo con los usos comerciales corrientes, que acredita que ha sido secada en cámara por debajo del 20 por 100 de humedad, calculada sobre la materia seca, en el momento de su elaboración, realizada en una escala tiempo/temperatura adecuada.
3. Maderas de *Castanea* y de *Quercus*.	
3.1 Incluidas las que no conserven la superficie curva natural, originarias de América del Norte:	a) Deberán estar descortezadas, y b) Estar escuadrada, de manera que haya desaparecido su superficie curva, o bien c) Comprobación oficial de que: 1. El contenido de humedad de la madera no supera el 20 por 100 calculado sobre la materia seca, o bien 2. La madera ha sido sometida a un tratamiento apropiado de desinfección con aire o agua caliente, ó bien d) En el caso de la madera aserrada con o sin corteza residual, se inscribirán claramente, en la propia madera o en su embalaje las siglas «K. D.» («Kild-dried»), o cualquier otra marca internacionalmente reconocida, de acuerdo con los usos comerciales corrientes, que acredita que ha sido secada en cámara por debajo del 20 por 100 de humedad, calculada sobre la materia seca, en el momento de su elaboración, realizada en una escala tiempo/temperatura adecuada.
3.2 Originarias de Rumania y de la Unión Soviética.	a) Comprobación oficial de que la madera es originaria de regiones reconocidas exentas de *Ophiostoma roboris* y *Endothia parasitica*, o bien b) Deberán estar descortezadas y cumplir, además, alguna de las condiciones específicas en los apartados b), c.1) o c.2) del punto 3.1. c) El certificado fitosanitario deberá contener una declaración adicional que especifique la condición del apartado a).
3.3 De orígenes diferentes de América del Norte, Rumania y la Unión Soviética.	a) Deberán estar descortezadas, o bien b) Comprobación oficial de que la madera es originaria de regiones reconocidas exentas de *Endothia parasitica*.
4. Maderas asserradas de *Platanus*, originarias de los Estados Unidos.	En la propia madera o en su embalaje, se inscribirán claramente las siglas «K. D.» («Kiln-dried»), o cualquier otra marca internacionalmente reconocida, de acuerdo con los usos comerciales corrientes, que acredita que ha sido secada en cámara por debajo del 20 por 100 de humedad, calculada sobre la materia seca, en el momento de su elaboración, realizada en una escala tiempo/temperatura adecuada.
5. Maderas aserradas de *Platanus*, originarias de países distintos de los Estados Unidos, donde es conocida la existencia de *Ceratocystis fimbriata var. platani*.	a) Comprobación oficial de que la madera sea originaria de regiones reconocidas como exentas de *Ceratocystis fimbriata*, de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 16 de la Directiva 77/93/CEE o bien b) En la propia madera o en su embalaje, se inscribirán claramente las siglas «K. D.» («Kiln-dried»), o cualquier otra marca internacionalmente reconocida, de acuerdo con los usos comerciales corrientes, que acredita que ha sido secada en cámara por debajo del 20 por 100 de humedad, calculada sobre la materia seca, en el momento de su elaboración, realizada en una escala tiempo/temperatura adecuada.
6. Maderas de *Populus* originarias de países de América:	Deberán estar descortezadas.

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
Maderas de *Ulmus* originarias de todos los países:	Deberán estar descortezadas.
Maderas de *Eucalyptus* destinadas a ser introducidas en las provincias de Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco.	a) La madera ha sido tratada por un procedimiento apropiado antes del envío, o bien b) La madera ha sido descortezada y es originaria de una región exenta de *Phoracantha* spp.
Cortezas aisladas de *Quercus* L., excepto las de *Quercus suber* L. de orígenes diferentes de América del Norte, Rumania y Unión Soviética.	Comprobación oficial de que la corteza es originaria de regiones reconocidas exentas de *Endothia parasitica*.

PARTE II

Vegetales enraizados, medios de cultivo y material vegetativo de propagación sin enraizar, incluso frutos y semillas si no están excluidos

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
Vegetales de *Castanea:*	
10.1 Originarios de todos los países.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de *Endothia parasitica* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación, ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos.
10.2 Originarios de América del Norte, Rumania y Unión Soviética.	Comprobación oficial de que los vegetales son originarios de regiones reconocidas exentas de *Ceratocystis fagacearum* y *Ophiostoma roboris*.
Vegetales de *Pinus*, excepto frutos y semillas, originarios de países europeos.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de *Cronartium quercum*, *Scirrhia accicola* o *Scirrhia pini* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos.
Vegetales de *Pinus*, excepto frutos y semillas, originarios de países europeos, que sean importados en la isla de Ibiza.	Comprobación oficial de que los vegetales son originarios de regiones reconocidas exentas de *Thaumetopea pityocampa*.
Vegetales de *Populus*, excepto frutos y semillas.	
13.1 Originarios de todos los países.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de *Mycosphaerella populorum (Septoria musiva)* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos.
13.2 Originarios de países de América.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de *Hypoxilon pruinatum* o *Melampsora medusae* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni de la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos.
Vegetales de *Pseudotsuga*, excepto frutos y semillas, originarios de Asia.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de *Guignardia laricina* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos.
Vegetales de *Pseudotsuga* y *Lariz*, excepto frutos y semillas, originarios de países de América.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de *Melampsora medusae* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos.
Vegetales de *Quercus*:	
16.1 Originarios de todos los países.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de *Endohtia parasitica* o *Cronartium quercum* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos.
16.2 Originarios de países de América del Norte, Rumania y Unión Soviética.	Además de la condición especificada en el apartado anterior: a) Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de *Cronartium fusiforme* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos, y b) Que los vegetales sean originarios de regiones reconocidas exentas de *Ceratocystis fagacearun* y *Ophiostoma roboris*.
Vegetales de *Ulmus*, excepto frutos y semillas originarios de países de América del Norte.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de *Elmphloem necrosis* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos.
Vegetales de *Ulmus* y de *Zelkova*, excepto frutos y semillas.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de *Ceratocystis ulmi* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos.
Vegetales de *Platanus*, excepto frutos y semillas, originarios de los Estados Unidos o de otros países donde es conocida la existencia de *Ceratocystis fimbriata var platani*.	Comprobación oficial de que no se haya observado ningún síntoma de *Ceratocystis fimbriata var platani* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos.
Vegetales de coníferas de más de 3 metros de altura, destinados a ser plantados	Comprobación oficial de que los vegetales se hayan producido en viveros y que la parcela de producción esta exenta de *Dendroctonus micans*, *Ips amitinus*, *Ips cembrae*, *Ips duplicatus*, *Ips typographus*.

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
21. Vegetales de *Chaenomeles, Cornus, Cydonia, Malus, Mespilus, Prunus, Pyrus, Ribes, Sorbus* y *Symphoricarpus*, excepto frutos, semillas y partes de plantas para adornos, originarios o procedentes de países donde es conocida la existencia de *Quadraspidiotus perniciosus*.	a) Comprobación oficial de que: 1. Se han aplicado las disposiciones de la Directiva 69/466/CCE o, en el caso de terceros países, medidas reconocidas como equivalentes conforme con el procedimiento previsto en el artículo 16 de la Directiva 77/93/CEE. 2. Los vegetales proceden de regiones reconocidas exentas de *Quadraspidiotus perniciosus*, conforme con el procedimiento previsto en el artículo 16 de la Directiva 77/93/CEE y que ninguna contaminación por el citado insecto ha sido observada desde el principio de los últimos ciclos completos de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos, o bien 3. Que ninguna contaminación por *Quadraspidiotus perniciosus* ha sido observada desde el principio de los dos últimos ciclos completos de vegetación, ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos, y que los vegetales han sido sometidos a fumigación o a otro tratamiento adecuado contra este organismo nocivo en un estado apropiado. b) Si no existe constancia de que la fumigación u otro tratamiento adecuado a que se hace referencia en el apartado anterior se ha aplicado, se realizará este tratamiento en un lugar aprobado por los Servicios Oficiales de Sanidad Vegetal españoles y del país de origen.
22 Vegetales de *Amelanchier, Cercidiphyllum, Euonymus, Fagus, Juglans, Ligustrum, Lonicera, Populus, Ptelea, Pyracantha, Rosa, Salix, Spiraea, Syringa, Tilia* y *Ulmus*, excepto frutos, semillas y partes de plantas para adornos originarios o procedentes de países donde es conocida la existencia de *Quadraspidiotus perniciosus*.	Comprobación oficial de que: a) Se han aplicado las disposiciones de la Directiva 69/466/CEE o en el caso de terceros países, medidas reconocidas como equivalentes, conforme con el procedimiento previstos en el artículo 16 de la Directiva 77/93/CEE b) Ninguna contaminación por *Quadraspidiotus perniciosus* ha sido observada desde el principio de los dos últimos ciclos completos de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos, o bien c) En el caso de *Rosa*, los vegetales han sido sometidos a un tratamiento adecuado contra este organismo, según acuerdo entre los Servicios Oficiales de Sanidad Vegetal españoles y del país de origen.
23. Vegetales de *Chaenomeles, Cydonia, Malus, Pyracantha, Pyrus, Sorbus*, excepto *Sorbus intermedia, Stranvaesia*, excepto frutos y semillas.	a) Comprobación oficial de que: 1. Los vegetales son originarios de Grecia, Irlanda, Italia, Portugal o del Reino Unido (Irlanda del Norte), o de otros países o regiones, reconocidos exentos de *Erwinia amylovora*, conforme al procedimiento previsto en el artículo 16 de la Directiva 77/93/CEE, si estos países están protegidos eficazmente contra la introducción de dicho organismo y que han sido producidos en viveros en los que se ha utilizado exclusivamente material cultivado en dichos países o regiones, o bien 2. Los vegetales. 2.1 Han sido producidos en una parcela. 2.1.1 Que esté situada en una «zona protegida» delimitada oficialmente y que comprenda al menos 50 kilómetros cuadrados, en la que las plantas huéspedes hayan sido sometidas al menos a un sistema de lucha oficialmente aprobado y controlado que tenga por objeto reducir al mínimo el riesgo de propagación de *E. amylovora*. 2.1.2 Que haya sido oficialmente aprobada, antes del comienzo del último ciclo completo de vegetación, para el cultivo de vegetales en las condiciones de este apartado 2 y que esta aprobación haya sido notificada a la Comisión antes del mes de julio con indicación de la localización de la parcela, del tipo y número aproximado de vegetales que van a ser cultivados y de la fecha de aprobación. 2.1.3 Que haya sido reconocida exenta de *E. amylovora* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación donde se haya efectuado: – Inspecciones oficiales en la parcela así como en los alrededores inmediatos a una distancia mínima de 250 metros, al menos dos veces al año, una durante los meses de julio-agosto y la segunda en septiembre-octubre, o en el caso de tratarse de países del hemisferio sur, durante los meses de enero-febrero y marzo-abril, respectivamente, y – Controles oficiales al azar en los alrededores inmediatos a una distancia mínima de 1 kilómetro, al menos una vez al año durante los meses de julio a octubre, o en el caso de tratarse de países del hemisferio sur, durante los meses de enero a abril, en lugares seleccionados, donde existe especialmente vegetales adecuados como indicadores, y – Testados oficiales conforme a métodos de laboratorio adecuados sobre muestras tomadas oficialmente desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación en los vegetales que hayan mostrado síntomas de *E. amylovora* en la parcela o en el resto de la «zona protegida». 2.1.4 En la cual, así como en el resto de la «zona protegida», ningún cultivo de plantas huéspedes que haya mostrado síntomas de *E. amylovora* haya sido arrancado sin previo examen o aprobación oficial, y 2.2 Han sido sometidos a medidas administrativas adecuadas con objeto de establecer su identidad, como un marcaje de la parcela en el caso de árboles frutales, o de otras operaciones de efecto comparable. b) Los vegetales serán embalados y provistos de marcas distintivas oficiales de forma que se asegure su identidad en el envío, que serán reproducidas en el certificado fitosanitario.

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
Vegetales de *Araceae*, *Maranthaceae*, *Musaceae*, *Persea*, *Strelitziaceae*, con raíz o con un medio de cultivo adherente o asociado, originarios o procedentes de terceros países.	a) Comprobación oficial de que: 1. Los vegetales son originarios y procedentes de un país conocido como exento de *Radopholus citrophilus* y *Radopholus similis*, o bien 2. Muestras representativas del medio de cultivo y de raíces del campo de producción han sido sometidas desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación a análisis nematológicos oficiales con el fin de descubrir al menos *Radopholus citrophilus* y *Radopholus similis*, y que como consecuencia de los mismos se han reconocido exentos de dichos organismos nocivos. b) El certificado fitosanitario deberá contener una declaración adicional que especifique la condición cumplida del apartado a).
Vegetales de *Araceae*, *Maranthaceae*, y *Strelitziaceae*, con raíz o con un medio de cultivo adherente o asociado, originarios y procedentes de un Estado miembro.	Comprobación oficial de que: a) No se ha observado ninguna contaminación por *Radopholus similis* en la parcela de producción desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación, o bien b) El medio de cultivo y las raíces de los vegetales sospechosos han sido sometidos desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación, a análisis nematológicos oficiales con el fin de descubrir al menos *Radopholus similis*, y que como consecuencia de los mismos se han reconocido exentos de dicho organismo nocivo.
Vegetales de *Cydonia* Mill., *Fragaria* (Tourn.) L., *Malus* Mill, *Prunus* L., *Pyrus* L., *Ribes* L., *Rosa* L., *Rubus* L., destinados a ser plantados, excepto semillas.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de enfermedades causadas por los organismos nocivos citados en el anejo I, apartado e), I q), desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación sobre los vegetales de la parcela de producción.
Vegetales de *Cydonia oblonga* Mill., *Pyrus communis* L., destinados a ser plantados, excepto semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia de *Pear decline mycoplasm*.	Comprobación oficial de que los vegetales proceden de una parcela en la cual y en sus alrededores inmediatos, todas las plantas que hayan mostrado síntomas que hagan sospechar una infección por *Pear decline mycoplasm* fueron arrancadas como consecuencia de las inspecciones realizadas durante los tres últimos ciclos de vegetación.
Vegetales de *Malus pumila* (Willd) destinados a ser plantados, excepto semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia del *Apple proliferation mycoplasm*.	Comprobación oficial de que: a) Los vegetales sean originarios de regiones reconocidas exentas de *Apple proliferation mycoplasm*, o bien b) Los vegetales excepto los que procedan de semilla: 1. Hayan sido certificados oficialmente en el marco de un sistema de certificación por el que exija que aquellos proceden en línea directa de materiales que hayan sido mantenidos en condiciones adecuadas y sometidos a testados oficiales que afecten por lo menos al *Apple proliferation mycoplasm*, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que como consecuencia de los mismos, se han reconocido exentos de dicho organismo nocivo, o bien 2. Proceden en línea directa de materiales mantenidos en condiciones adecuadas y que hayan sido sometidos durante los últimos seis ciclos completos de vegetación, a por lo menos un testado oficial referente como mínimo al *Apple proliferation mycoplasm*, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que como consecuencia de los mismos se han reconocido exentos de dicho organismo nocivo, y, c) No se haya observado ningún síntoma de enfermedad causada por *Apple proliferation mycoplasm*, desde el comienzo de los últimos tres ciclos completos de vegetación, en los vegetales de la parcela de producción o en los vegetales sensibles de sus alrededores inmediatos.
Vegetales de *Malus* Mill., destinados a ser plantados, excepto semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia en el *Malus* de *Cherry raspleaf virus* (American) y *Tomato ringspot virus*.	Comprobación oficial de que: a) Los vegetales: 1. Hayan sido certificados oficialmente en el marco de un sistema de certificación por el que se exija que aquellos procedan en línea directa de materiales que hayan sido mantenidos en condiciones adecuadas y sometidos a testados oficiales referentes por lo menos a los citados organismos nocivos, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que como consecuencia de los mismos, se han reconocido exentos de dichos organismos nocivos, o bien 2. Procedan en línea directa de materiales mantenidos en condiciones adecuadas y que hayan sido sometidos durante los tres últimos ciclos completos de vegetación, a por lo menos un testado oficial relativo al menos a los organismos nocivos citados, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que como consecuencia de los mismos, se han reconocido exentos de dichos organismos nocivos. b) No se haya observado ningún síntoma de enfermedad causada por los organismos nocivos citados, desde el comienzo de los tres últimos ciclos completos de vegetación, en los vegetales de la parcela de producción o en los vegetales sensibles de sus alrededores inmediatos.
Vegetales de *Prunus L.*, destinados a ser plantados, excepto semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia de *Apricot chlorotic leafroll mycoplasm*, *Xhanthomonas*	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de enfermedades causadas por los organismos nocivos citados, desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación sobre los vegetales de la parcela de producción.

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
campestris pv pruni y vegetales de *Prunus avium* L., destinados a ser plantados, excepto semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia de *Cherry necrotic rusty mottle virus.*	
31. Vegetales de las siguientes especies del *Prunus*, destinados a ser plantados, excepto las semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia del *Sharka virus:* *Prunus amygdalus Batsch.* *Prunus armeniaca* L. *Prunus blireiana* André. *Prunus brigantina* Vill. *Prunus cerasifera* Ehrh. *Prunus cistena* Hansen. *Prunus curdica* Fenzl, and Fritsch. *Prunus domestica ssp.domestica* L. *Prunus domestica ssp.insititia* (L) C.K. Schneid. *Prunus domestica ssp.italica* (Borkh) Hegi. *Prunus glandulosa* Thunb *Prunus holosericea Batal.* *Prunus hortulana* Bailey. *Prunus japonica* Thunb. *Prunus mandshurica* (Maxim) Koehne. *Prunus maritima* Marsh. *Prunus mume* Sieb. and Zucc. *Prunus nigra* Ait. *Prunus persica* (L.) Barsch. *Prunus salicina* L. *Prunus sibirica* L. *Prunus simonii* Carr. *Prunus spinosa* L. *Prunus tomentosa* Thunb. *Prunus triloba* Lindl. Otras especies de *Prunus* sensibles al *Sharka virus.*	Comprobación oficial de que: a) Los vegetales, excepto los procedentes de semillas: 1. Hayan sido certificados oficialmente en el marco de un sistema certificación por el que se exija que aquellos proceden en línea directa materiales que hayan sido mantenidos en condiciones adecuadas y sometic a testados oficiales referentes al menos al *Sharka virus*, utilizando indicado: adecuados o métodos equivalentes y que como consecuencia de los mismos han reconocido exentos de dicho organismo nocivo, o bien 2. Proceden en línea directa de materiales mantenidos en condicior adecuadas y que hayan sido sometidas, durante los tres últimos ciclos complet de vegetación, a por lo menos un testado oficial referente como mínimo *Sharka virus*, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes, y q como consecuencia de los mismos se han reconocido exentos de dic. organismo nocivo. b) No se haya observado ningún síntoma de enfermedad causada por *Sharka virus* desde el comienzo de los tres últimos ciclos completos vegetación, en los vegetales de la parcela de producción o sobre los vegeta: sensibles de sus alrededores inmediatos. c) Los vegetales de la parcela de producción que hubieran mostra síntomas de enfermedad provocada por otros virus o patógenos similares a l virus, hayan sido arrancados.
32. Vegetales de *Prunus* L., destinados a ser plantados: 32.1 Originarios de países en los que es conocida la existencia de determinados organismos nocivos en el *Prunus* L. 32.2 Excepto las semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia de determinados organismos nocivos. 32.3 Excepto las semillas, originarios de países no europeos en los que es conocido la existencia de determinados organismos nocivos. Los organismos nocivos a los que hace referencia, son los siguientes: – Para el caso citado en el punto 32.1: *Tomato ringspot virus* – Para el caso citado en el punto 32.2: *Cherry raspleaf virus* (American). *Peach mosaic virus* (American). *Peach phony ricketisia.* *Peach rosette mycoplasm.* *Peach yellow mycoplasm.* *Plum line pattern virus* (American). *X-disease mycoplasm.* – Para el caso citado en el punto 32.3: *Little cherry patoghen.*	Comprobación oficial de que: a) Los vegetales: 1. Hayan sido certificados oficialmente en el marco de un sistema certificación por el que se exija que aquellos productos procedan en línea direc de materiales que hayan sido mantenidos en condiciones adecuadas y sometid a testados oficiales referentes al menos a los citados organismos nocive utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que como cons cuencia de los mismos, se han reconocido exentos de dichos organism nocivos, o bien 2. Procedan en línea directa de materiales mantenidos en condicion adecuadas y hayan sido sometidos, durante los últimos tres ciclos completos vegetación, por lo menos a un testado oficial referente como mínimo a l organismos nocivos citados, utilizando indicadores adecuados o métod equivalentes y que como consecuencia de los mismos, se han reconocic exentos de dichos organismos nocivos. b) No se haya observado ningún síntoma de enfermedades causadas p los organismos nocivos citados, desde el comienzo del último ciclo completo d vegetación, en los vegetales de la parcela de producción o en los vegetal sensibles de sus alrededores inmediatos.
33. Vegetales de *Rubus* L., destinados a ser plantados, excepto semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia de *Arabis mosaic virus, Raspberry ringspot virus, Strawberry latent ringspot virus, Tomato black ring virus.*	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de enfermed. des causadas por los organismos nocivos citados, desde el comienzo del ultim ciclo completo de vegetación sobre los vegetales de la parcela de producció
34. Vegetales de Rubus L., destinados a ser plantados.	a) Los vegetales estarán exentos de áfidos, incluidos sus huevos.
34.1 Originarios de países en los que es conocida la existencia de determinados organismos nocivos en el *Rubus* L.	b) Comprobación oficial de que: 1. Los vegetales:

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
Excepto semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia de determinados organismos nocivos. Los organismos nocivos a los que se hace referencia son los siguientes: - Para el caso citado en el punto 34.1: *Tomato ringspot virus.* *Black raspberry latent virus.* *Cherry leafroll virus.* *Prunus necrotic ringspot virus.* - Para el caso citado en el punto 34.2: *Raspberry leaf curl virus.*	1.1 Hayan sido certificados oficialmente en el marco de un sistema de certificación por el que se exija que procedan en línea directa de materiales que hayan sido mantenidos en condiciones adecuadas y sometidos a testados oficiales referentes por lo menos a los organismos nocivos citados, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que como consecuencia de los mismos, se han reconocido exentos de dichos organismos nocivos, o bien 1.2 Proceden en línea directa de materiales mantenidos en condiciones adecuadas y que hayan sido sometidos, durante los tres ciclos últimos completos de vegetación a por lo menos un testado oficial referente como mínimo a los organismos nocivos citados, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que como consecuencia de los mismos se han reconocido exentos de dichos organismos nocivos. 2. No se haya observado ningún síntoma de enfermedades causadas por los organismos nocivos citados, desde el comienzo de los últimos tres ciclos completos de vegetación, en los vegetales de la parcela de producción ni en los vegetales sensibles de sus alrededores inmediatos.
'egetales de *Fragaria* (Tourn.)L, destinados a er plantados, excepto semillas, originarios de aises en los que es conocida la existencia de 'hytophthora *fragariae, Xanthomonas fragariae, Arabis mosaic virus, Raspberry ringspot irus, Strawberry latent ringspot virus, Tomato lack ring virus.*	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de enfermedades causadas por los organismos nocivos citados, desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación sobre los vegetales de la parcela de producción.
'egetales de *Fragaria* (Tourn.)L, destinados a er plantados, excepto semillas, originarios de aises en los que es conocida la existencia de *trawberry latent C. virus, Strawberry veinanding virus, Strawberry witches'broom pathoen, Strawberry yellow edge virus, Strawberry rinkle virus.*	Comprobación oficial de que: a) Los vegetales, excepto las plantas que proceden de semillas: 1. Hayan sido certificados oficialmente en el marco de un sistema de certificación que exija que proceden en línea directa de materiales que hayan sido mantenidos en condiciones adecuadas y sometidos a testados oficiales referentes por lo menos a los organismos nocivos citados, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que como consecuencia de los mismos, se han reconocido exentos de dichos organismos nocivos, o bien 2. Procedan en línea directa de materiales mantenidos en condiciones adecuadas y que hayan sido sometidos dentro de los tres últimos ciclos completos de vegetación a por lo menos un testado oficial referente como mínimo a los organismos nocivos citados, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que como consecuencia de los mismos se han reconocido exentos de dichos organismos nocivos. b) No se haya observado ningún síntoma de enfermedades causadas por los organismos nocivos citados, desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación en los vegetales de la parcela de producción o en los vegetales sensibles de sus alrededores inmediatos.
egetales de *Rosa* L, destinados a ser plantados, excepto semillas, originarios de países en s que es conocida la existencia de *Rose wilt.*	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de enfermedades causadas por *Rose wilt* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación sobre los vegetales de la parcela de producción.
egetales de *Vitis*, excepto frutos y semillas.	Comprobación oficial de que no se ha observado ningún síntoma de enfermedades causadas por virus o micoplasmas nocivos desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación en los vegetales de la parcela de producción.
egetales de *Humulus lupulus*, excepto semillas lúpulo recolectado.	Comprobación oficial de que no han sido observados síntomas de *Verticillium alboatrum* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación en los vegetales de la parcela de producción.
egetales de *Solanaceae* destinados a la plantación, excepto frutos y semillas.	Comprobación oficial de que no han sido observados síntomas de *Stolbur* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación en los vegetales de la parcela de producción.
egetales de *Beta* spp, destinados a la plantación, excepto semillas.	
1.1. Originarios de todos los países.	Comprobación oficial de que no han sido observados síntomas de *Beet curly top virus* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación en los vegetales de la parcela de producción.
1.2. Originarios de países donde se conozca la existencia de *Beet leaf curl virus.*	Comprobación oficial de que: a) No es conocida la existencia de *Beet leaf curl virus* en la región de producción. b) No han sido observados síntomas de *Beet leaf curl virus* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación en los vegetales de la parcela de producción o en sus alrededores inmediatos.
egetales (excepto semillas) de *Apium, Beta, assica, Cichorium, Daucus, Lactuca, Petroseum* y *Spinacea*, importados en las islas de enorca e Ibiza durante el período comprendido entre el 1 de abril y el 14 de octubre.	a) Comprobación oficial de que los vegetales: 1. Han sido producidos en instalaciones fijas de cristal o de plástico o proceden de regiones reconocidas exentas de *Leptinotarsa decemlineata* desde el comienzo del último ciclo de vegetación o en las que se hayan tomado medidas de lucha intensiva contra este organismo nocivo, en particular en cultivos de patatas o de berenjenas que se encuentren en los alrededores inmediatos o en las parcelas en las que la producción precedente haya sido de patatas o berenjenas, a no ser que se hayan encontrado exento de *Leptinotarsa*

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
	decemlineata en inspecciones oficiales efectuadas al menos dos veces desd comienzo del último ciclo completo de vegetación. 2. Han sido limpiados y acondicionados de manera apropiada antes d exportación. b) Los vegetales son transportados de manera que se impida la infestac: por *Leptinotarsa decemlineata.*
43. Vegetales de *Chrysanthemum, Dianthus* y *Pelargonium*, excepto semillas y flores cortadas.	Comprobación oficial de que: a) No ha sido observado ningún síntoma de contaminación por *Epichor todes acerbella, Helicoverpa armigera, Spodoptera littoralis* (Boisd.) o *Spod tera litura* (F.) desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación en parcela de producción, o bien. b) Los vegetales han sido sometidos a un tratamiento adecuado contra l organismos nocivos mencionados.
44. Vegetales de *Chrysanthemum*, excepto semillas y flores cortadas.	Comprobación oficial de que: a) Los vegetales son como máximo de la tercera generación a partir d material que se ha comprobado exento de *Chrysanthemum stunt viroid* con consecuencia de testados virológicos, o bien los vegetales proceden directamen de material del cual una muestra representativa de al menos el 10 por 100 ha comprobado exenta de *Chrysanthemum stunt viroid* como consecuencia un examen oficial efectuado en el momento de la floración. b) El certificado oficial ha sido expedido antes de las cuarenta y och horas precedentes al momento declarado de la expedición de la parcela c producción. c) Los vegetales y los esquejes proceden de un lugar de producción: 1. Inspeccionado oficialmente al menos una vez por mes, durante los tre meses precedentes a la expedición, no habiéndose observado ningún síntoma d *Puccinia horiana* durante este período. 2. Cuyas proximidades inmediatas se han reconocido exentas de *Puccinia horiana* durante los tres meses precedentes a la expedición. d) En el caso de esquejes sin raíz no ha aparecido ningún síntoma d *Didymella chrysanthemi* en los esquejes ni en los vegetales de los que proceden, o bien en el caso de esquejes con raíz, no ha sido observado ningún síntoma d *D. chrysanthemi* ni en los esquejes ni en su entorno.
45. Vegetales de *Dianthus caryophillus*, excepto semillas y flores cortadas.	Comprobación oficial de que: a) Los vegetales proceden de cepas de origen que se han comprobado exentas de *Erwinia chrysanthemi, Pseudomonas caryophilli, Pseudomonas woodsii* y *Phialophora cinerescens*, como consecuencia de testados oficialmente aceptados y efectuados durante los dos último años. b) No se ha observado en la parcela de producción ningún síntoma de los organismos nocivos antes mencionados desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación.
46. Vegetales de *Gladiolus.*	Comprobación oficial de que: a) Los vegetales son originarios de un país conocido como exento de *Uromyces spp.* o bien b) No se ha observado en la parcela de producción ningún síntoma de *Uromyces spp.* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación.
47. Vegetales de *Pelargonium X. hortorum*, incluido *P. zonale* y *P. X. domesticum*, excepto semillas, destinados a la plantación y originarios de países en los que es conocida la existencia de *Tomato ring spot virus.*	
47.1 En los que no es conocida la existencia de *Xiphinema americanum* u otros vectores del *Tomato ring spot virus.*	Comprobación oficial de que los vegetales: a) Proceden directamente de viveros no contaminados por *Tomato ring spot virus*, o bien b) Son como máximo de la cuarta generación a partir de la cepa de origen que se comprobó exenta de *Tomato ring spot virus* como consecuencia de testados virológicos oficialmente aprobados.
47.2 En los que es conocida la existencia de *Xiphinema americanum* u otras vectores del *Tomato ring spot virus.*	Comprobación oficial de que los vegetales: a) Proceden directamente de viveros no contaminados, ni el suelo ni los vegetales, por *Tomato ring spot virus.* b) Son como máximo de la segunda generación a partir de las cepas de origen que se han comprobado exentas de *Tomato ring spot virus* como consecuencia de testados virológicos oficialmente aprobados.
48. Vegetales de *Apium graveolens, Capsicum annuum, Crysanthemum, Dendranthema, Dianthus caryophyllus, Gerbera, Gypsophila, Solanum lycopersicum*, destinados a ser plantados, excepto semillas.	

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
48.1 Originarios de un estado miembro o de otros países donde se haya comprobado, conforme al procedimiento previsto en el artículo 16 de la Directiva 77/93/CEE, que no es conocida la existencia de: – *Amauromyza maculosa*, – *Liriomyza huidobrensis*, – *Liriomyza sativae*, – *Liriomyza trifolii*, o en el caso de aparición de *Liriomyza trifolii*, se han aplicado medidas equivalentes a la de la Comunidad.	Comprobación oficial de que: a) No ha sido observado ningún síntoma de contaminación por *Liriomyza trifolii* en la parcela de producción, como consecuencia de las inspecciones oficiales efectuadas al menos una vez por mes en el curso de los tres meses precedentes a la recolección, o bien b) Los vegetales o, en el caso de esquejes, las plantas madres han sido sometidos a un sistema de lucha oficialmente aprobada y controlada con un tratamiento apropiado que tenga por objeto erradicar la *Liryomiza trifolii* sobre los vegetales.
48.2 Originarios de países americanos o de países no comprendidos en el apartado 48.1.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de contaminación por *Amauromyza maculosa*, *Liriomyza huidobrensis*, *Liriomyza sativae* o *Liriomyza trifolii* en la parcela de producción, como consecuencia de las inspecciones oficiales efectuadas al menos una vez por mes en el curso de los tres meses precedentes a la recolección.
9. Bulbos de *Tulipa* y de *Narcissus*.	Comprobación oficial de que no se han observado en la parcela de producción ningún síntoma de *Dytilenchus dipsaci* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación.
0. Vegetales con raíz, plantados o destinados a ser plantados, cultivados al aire libre.	Comprobación oficial de que la parcela de producción está exenta de *Globodera (Heterodera) pallida*, *Globodera (Heterodera) rostochiensis*, *Synchytrium endobioticum* y *Corynebacterium sepedonicum*.
1. Medios de cultivo adheridos o asociados a vegetales, constituidos total o parcialmente por tierras o materias orgánicas sólidas, tales como partes de vegetales, humus incluyendo turba o corteza, turba o materias inorgánicas sólidas, destinados a mantener la vitalidad de los vegetales, originarios de países no europeos.	a) Comprobación oficial de que: 1. En el momento de la plantación el medio de cultivo 1.1 Estaba exento de tierra y de materias orgánicas, o bien 1.2 Exento de insectos o de nematodos nocivos y ha sido sometido a un examen o tratamiento adecuado que asegure que está exento de otros organismos nocivos, o bien 1.3 Ha sido sometido a un tratamiento adecuado que asegure que está exento de organismos nocivos. 2. Después de la plantación, dentro de las dos semanas anteriores a la exportación, los vegetales fueron desprovistos de su medio de cultivo, dejando solamente la cantidad mínima necesaria para su conservación durante el transporte y, si han sido replantados, el medio de cultivo utilizado a estos efectos está exento de tierra y de materias orgánicas. b) El certificado fitosanitario deberá contener una declaración adicional que especifique las condiciones que se han aplicado del apartado anterior. En caso de que se haya realizado un tratamiento deberá hacerse constar en el certificado fitosanitario.

PARTE III

Tubérculos de patata

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
2. Tubérculos de patata *(Solanum tuberosum L.)*.	
52.1 Originarios de Estados miembros.	Comprobación oficial de que las disposiciones comunitarias relativas a la lucha contra *Corynebacterium sepedonicum* y *Synchytrium endobioticum* han sido respetadas.
52.2 Originarios de países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea.	Comprobación oficial de que: a) Los tubérculos con originarios de regiones reconocidas exentas de *Synchytrium endobioticum* (de razas distintas de la raza comun europea). b) No se han observado ningún síntoma de *Synchytrium endobioticum* durante un período de diez años ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos. c) En el país de origen han sido respetadas las disposiciones reconocidas como equivalentes a las disposiciones comunitarias relativas a la lucha contra el *Corynebacterium sepedonicum*, si la existencia de dicho organismo nocivo es conocida en ese país, conforme al procedimiento previsto en el artículo 16 de la Directiva 77/93/CEE.
52.3 Originarios de América y de países no pertenecientes a la Comunidad, donde es conocida la existencia de *Potato spindle-tuber viroid*, excepto las patatas tempranas.	Deberá haber sido suprimido el poder germinativo de los tubérculos mediante un tratamiento adecuado.

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
53. Tubérculos de patata *(Solanum tuberosum* L.) importados en las islas de Menorca e Ibiza.	a) Comprobación oficial de que los tubérculos: 1. Proceden de regiones reconocidas exentas de *Leptinotarsa decemline* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación o en las que se ha: tomado medidas de lucha intensiva contra este organismo nocivo. 2. Hayan sido limpiados y envasados de forma adecuada antes de exportación. b) Los tubérculos serán transportados de forma que se impida la contai nación por *Leptinotarsa decemlineata.*
54. Tubérculos de patata *(Solanum tuberosum* L.) de siembra.	Comprobación oficial de que: Las patatas proceden de una parcela de producción reconocida exenta *Globodera rostochiensis* y *Globodera pallida.*
55. Tubérculos de patata *(Solanum tuberosum* L.) de siembra, excepto las variedades que se hayan admitido oficialmente en uno o varios Estados miembros en virtud de la Directiva 70/457/CEE.	Comprobación oficial de que los tubérculos: a) Pertenezcan a variedades seleccionadas recientes. b) Se produzcan en la Comunidad y c) Procedan en línea directa de materiales que habiendo sido manteni- en condiciones adecuadas y sometidos en la Comunidad a testados oficiales cuarentena utilizando métodos apropiados, se han reconocido como consecu cia de los mismos, exentos de organismos nocivos.

PARTE IV

Semillas

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
56. Semillas de alfalfa *(Medicago sativa).*	Comprobación oficial de que: a) No ha sido observado en la parcela de producción ningún síntoma *Ditylenchus dipsaci)* desde el inicio del último ciclo completo de vegetaciór que no se ha detectado el citado organismo como resultado de los análisi laboratorio de muestras representativas, o bien b) Han sido sometidas a un tratamiento de fumigación antes d: exportación.
57 Semillas de *Medicago sativa* originarias de países en los que es conocida la existencia de *Corynebacterium insidiosum.*	Comprobación oficial de que: a) No ha sido observada la presencia de *Corynebacterium insidiosi* desde el inicio de un periodo de diez años ni en la parcela de producción ni sus alrededores inmediatos. b) El cultivo pertenece a una variedad reconocida como muy resistente *Corynebacterium insidiosum,* o bien – El cultivo del que procede la semilla no había aún comenzado el cua ciclo completo de vegetación desde la siembra anteriormente, o bien – El contenido en materia inerte no sobrepasa el 0,1 por 100 en pe determinado conforme a las reglas aplicables a la certificación de semil comerciales en la Comunidad. c) No han sido observados síntomas de *Corynebacterium insidiosi* durante el último o eventualmente durante los dos últimos ciclos vegetati: completos en la parcela de producción o en los cultivos adyacentes de *Medica sativa.* d) El cultivo se realiza en una parcela en la que no se haya cultiva *Medicago sativa* durante los tres años precedentes a la siembra.
58. Semillas de guisantes *(Pisum sativum).*	Comprobación de que: a) En las regiones de producción no se haya reconocido, durante periodo adecuado, ninguna contaminación por *Pseudomonas pisi,* o bien b) En los vegetales del campo de producción no han sido observac síntomas de *Pseudomonas pisi* desde el comienzo del segundo ciclo completo vegetación.
59. Semillas de tomate *(Solanum lycopersicum).*	Comprobación oficial de que: a) Las semillas han sido obtenidas por medio de un método apropiado extracción al ácido o por otro método equivalente, definido conforme procedimiento previsto en el artículo 16 de la Directiva 77/93/CEE. b) Las semillas proceden de regiones donde es conocida la existencia *Corynebacterium michiganense, Xanthomonas vesicatoria* o *Potato spindle tu viroid,* o bien c) No ha sido observado ningún síntoma de enfermedades causadas p estos organismos nocivos sobre la parcela de producción desde el comienzo último ciclo completo de vegetación, o bien d) Las semillas han sido sometidas a testados oficiales referentes por menos a los organismos nocivos citados, efectuados sobre muestras represen tivas, utilizando métodos apropiados, y que como consecuencia de los mism se han reconocido exentos de dichos organismos nocivos.

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
60. Semillas de soja *(Glycine max* L. Merril) destinadas a la siembra.	Comprobación oficial de que en los vegetales de la parcela de producción de la cual proceden las semillas, no ha sido observado ningún síntoma de *Pseudomas glycinea* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación.
61. Semillas de algodón *(Gossypium* sp.) destinadas a la siembra.	Comprobación oficial de que: a) Las cápsulas han sido desmotadas (desgranadas) por vía ácida, o bien b) No ha sido observado ningún síntoma de *Glomerella gossypii* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación en la parcela de producción y que la muestra representativa examinada se ha encontrado exenta de *G. gossypii*.

PARTE V

Otros vegetales procedentes de países terceros

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
62. Semillas de girasol *(Helianthus annuus)* destinadas a la siembra, originarias de Estados Unidos.	El certificado fitosanitario deberá contener una declaración adicional en la que se haga constar la región de origen y que ésta se ha reconocido exenta de la raza 3 de *Plasmopara halstedii*.
63. Semillas de mango *(Mangifera)*, excepto las originarias del continente americano.	El certificado fitosanitario deberá contener una declaración adicional en la que se haga constar que el país de origen se ha reconocido exento de *Cryptorhynchus (Sternochetus) mangiferae*.

ANEJO V

Vegetales, productos vegetales y otros objetos que para su importación deben ser acompañados por un certificado fitosanitario

1. Vegetales, plantados o destinados a la plantación, excepto semillas y plantas de acuario.
2. Vegetales destinados al consumo de *Apium, Beta, Brassica, Cichorium, Daucus, Lactuca, Petrosilenum* y *Spinacea*, importados en las islas de Menorca e Ibiza durante el periodo comprendido entre el 1 de abril y el 14 de octubre.
3. Semillas de:
   Castaño *(Castanea)*.
   Roble *(Quercus* L.).
   Alfalfa *(Medicago sativa* L.).
   Guisante *(Pisum sativum* L.).
   Tomate *(Solanum lycopersicum* L.).
   Soja *(Glycine max.* L. Merril).
   Algodón *Gossypium* sp.).
   Mango *(Mangifera)*.
   Girasol *(Helianthus annuus)* originarias de Estados Unidos.
   Rubus, originarias de países en los que es conocida la existencia de *Tomato ring spot virus, Black raspberry latent virus, Cherry leafroll virus, Prunus necrotic ringspot virus*.
   Prunus, originales de países en los que es conocida la existencia de *Tomato ring spot virus*.
4. Las siguientes partes de vegetales.
   a) Flores cortadas y partes de vegetales para ornamentación:
      Castanea.
      Crysanthemum.
      Dendranthema.
      Dianthus.
      Gladiolus.
      Gysophila.
      Prunus.
      Quercus.
      Rosa.
      Salix.
      Syringa.
      Vitis.
   b) Otras flores cortadas y partes de vegetales para ornamentación procedentes de países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea.
   c) Frutos frescos de:
      Cydonia.
      Malus.
      Prunus.
      Pyrus.
5. Frutos frescos, semillas, bulbos, cebollas, tubérculos, raíces tuberosas, rizomas, hortalizas y legumbres frescas procedentes de países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea.
6. Tubérculos de patata *(Solanum tuberosum* L.).
7. Maderas de:
   Castanea.
   Quercus.
   Ulmus.
   Eucalyptus.
   Acer saccharum.
   Platanus.
8. Corteza aislada de *Quercus* L., excepto la de *Quercus suber* L.
9. Medios de cultivo, constituidos total o parcialmente por tierras o materias orgánicas sólidas, tales como partes de vegetales, humus incluyendo turba o cortezas, con excepción de la turba aislada.
10. Medios de cultivo adheridos o asociados a vegetales, constituidos total o parcialmente por tierras o materias orgánicas sólidas, tales como partes de vegetales, humus incluyendo turba o corteza, turba o materias inorgánicas sólidas, destinados a mantener la vitalidad de los vegetales, originarios de países no europeos.

ANEJO VI

Vegetales, productos vegetales y otros objetos sometidos a control o inspección fitosanitaria en el punto de entrada

Partida arancelaria	Designación de los productos
Ex 01.06	Insectos, ácaros y nemátodos en cualquier estado de su desarrollo.
06.01	Bulbos, cebollas, tubérculos, raíces tuberosas, brotes y rizomas, en reposo vegetativo, en vegetación o en flor.
Ex 06.02	Las demás plantas y raíces vivas, incluidos los esquejes e injertos, con excepción de las plantas de acuario.
Ex 06.03	Flores y capullos, cortados, para ramos o adornos, frescos o secos, excepto los blanqueados, teñidos, impregnados o preparados de otra forma.
Ex 06.04 B	Follajes, hojas, ramas y otras partes de plantas, hierbas y musgos, para ramos o adornos, frescos o secos, excepto los blanqueados, teñidos, impregnados o preparados de otra forma y las flores y capullos de la partida 06.03.
07.01	Legumbres y hortalizas, en fresco o refrigeradas.

Partida arancelaria	Designación de los productos
07.05	Legumbres de vaina secas, desvainadas, incluso mondadas o partidas.
07.06	Raíces de mandioca, arruruz, salep, batata, boniato y demás raíces y tubérculos similares, ricos en almidón o inulina, incluso desecados o troceados; médula de sagú.
08.01 al 08.09	Frutos comestibles.
08.12	Frutas desecadas (distintas de las comprendidas en las partidas 08.01 a 08.05, ambas inclusive).
Ex 08.13	Cortezas de agrios, de melones y otros frutos, frescas o desecadas.
Ex 09.01	Café sin tostar y sin descafeinar.
Ex 09.02	Té fresco.
09.03	Yerba mate.
09.04 al 09.10	Especias.
10.01 al 10.07	Cereales.
11.01	Harina de cereales.
Ex 11.02	Grañones y sémolas, granos mondados (descascarillados o pelados) incluso cortados o partidos, granos perlados, granos solamente partidos.
11.04	Harinas de las legumbres de vaina seca comprendidas en la partida 07.05 o de las frutas comprendidas en el capítulo 8; harinas y sémolas de sagú y de las raíces y tubérculos comprendidos en las partidas 07.06.
11.07 A	Malta sin tostar.
12.01	Semillas y frutos oleaginosos (incluso quebrantados).
12.02	Harinas de semillas y de frutos oleaginosos, sin desgrasar, excepto la de mostaza.
12.03	Semillas, esporas y frutos, para la siembra.
Ex 12.04	Remolacha azucarera (incluso en rodajas), en fresco; caña de azúcar.
12.06	Lúpulo (conos y lupulino).
12.07	Plantas, partes de plantas, semillas y frutos de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o en usos insecticidas, parasiticidas y análogos, frescos o secos, incluso cortados, triturados o pulverizados.
12.08	Raíces de achicoria, frescas o secas, incluso cortadas, sin tostar; parrofas frescas o secas, incluso trituradas o pulverizadas; huesos de frutas y productos vegetales, empleados principalmente en la alimentación humana, no expresados ni comprendidos en otras partidas.
12.09	Paja y cascabillo de cereales, en bruto, incluso picados.
12.10	Remolachas, nabos, raíces forrajeras; heno, alfalfa, esparceta, trébol, coles forrajeras, altramuces, vezas y demás productos forrajeros análogos.
Ex 14.01	Materias vegetales empleadas principalmente en cestería o espartería (mimbre, caña, bambú, roten, junco, rafia, cortezas de tilo y análogos).
14.02	Materias vegetales empleadas principalmente como relleno (miraguano, crin vegetal, crin marina y similares), incluso en capas con soporte de otras materias o sin él.
14.03	Materias vegetales empleadas principalmente en la fabricación de escobas y cepillos (sorgo, piasava, grama, bampico y análogos), incluso en torcidas o en haces.
14.05	Productos de origen vegetal no expresados ni comprendidos en otras partidas.
18.01 A	Cacao en grano, entero o partido, crudo.
18.02	Cáscara, cascarilla, películas y residuos de cacao.
23.02	Salvados, moyuelos y demás residuos del cernido, de la molienda o de otros tratamientos de los granos de cereales y de leguminosas.
23.04	Tortas, orujos de aceitunas y demás residuos de la extracción de aceites vegetales, con exclusión de las borras o haces.
Ex 23.06	Productos de origen vegetal del tipo de los que se utilizan en la alimentación de los animales, no expresados ni comprendidos en otras partidas, excepto orujos de frutas.
24.01	Tabaco en rama o sin elaborar; desperdicios de tabaco.
27.03	Turba (incluida la turba para cama de animales) y sus aglomerados.
Ex 31.01	Abonos naturales de origen vegetal no elaborados químicamente.
Ex 44.01 B	Leña y desperdicios de madera (excepto el aserrín).
44.03	Madera en bruto, incluso descortezada o simplemente desbastada.
44.04	Madera simplemente escuadrada.
44.05	Madera simplemente aserrada en sentido longitudinal, cortada en hojas o desenrollada, de más de cinco milímetros de espesor.
Ex 44.07	Traviesas de madera para vías férreas, excepto las inyectadas o impregnadas de otra manera en un grado cualquiera.
Ex 44.09	Flejes de madera; rodrigones hendidos; estacas y estaquillas de madera, aguzadas, sin aserrar longitudinalmente; madera en tablillas, láminas o cintas; madera hilada; madera simplemente desbastada o redondeada, pero sin tornear, curvar, ni haber sufrido otro trabajo, para bastones, paraguas, mangos de herramientas y similares.
44.14	Maderas simplemente aserradas longitudinalmente, cortadas o desenrolladas de espesor igual o inferior a cinco milímetros; chapas y madera para contrachapados de igual espesor.
44.21	Cajas, cajitas, jaulas, cilindros y envases similares completos, de madera.
Ex 44.22 A	Duelas de roble y de castaño, estén o no aserradas por sus dos caras principalmente, pero sin otra labor.
Ex 45.01	Corcho natural en bruto y desperdicios de corcho.
45.02	Cubos, placas (láminas), hojas y tiras de corcho natural, incluidos los cubos o cuadradillos para la fabricación de tapones.
54.01	Lino en bruto (mies de lino), enriado, espadado, rastrillado (peinado) o tratado de otra forma, pero sin hilar; estopas y desperdicios de lino (incluidas las hilachas).
54.02	Ramio, en bruto, descortezado, desgomado, rastrillado (peinado) o tratado de otra forma, pero sin hilar; estopas y desperdicios de ramio (incluidas las hilachas).
55.01	Algodones sin cardar ni peinar.
55.02 A	Linters de algodón en bruto.
55.03	Desperdicios de algodón (incluidas las hilachas), sin cardar ni peinar.
57.01	Cáñamo *(Cannabis sativa)* en rama, enriado, agramado, rastrillado (peinado) o trabajado de otra forma, pero sin hilar; estopas y desperdicios de cáñamo (incluidas las hilachas).
57.02	Abacá (cáñamo de Manila o *Musa Textilis)* en rama, rastrillado (peinado) o trabajado de otra forma, pero sin hilar; estopas y desperdicios de abacá (incluidas las hilachas).
57.03	Yute y demás fibras textiles de líber no expresadas ni comprendidas en otra partida, en bruto, descortezadas o tratadas de otro modo, pero sin hilar; estopas y desperdicios de estas fibras (incluidas las hilachas).
57.04	Las demás fibras textiles en rama o trabajadas, pero sin hilar; desperdicios de estas fibras (incluidas las hilachas).

ANEJO VII

productos vegetales y otros objetos sometidos a control fitosanitario previo a la exportación

ıda claria	Designación de los productos
	Insectos, ácaros y nemátodos en cualquier estado de su desarrollo.
	Bulbos, cebollas, tubérculos, raíces tuberosas, brotes y rizomas, en reposo vegetativo, en vegetación o en flor.
	Las demás plantas y raíces vivas, incluidos los esquejes e injertos, con excepción de las plantas de acuario y micelios de hongos.
	Flores y capullos, cortados, para ramos o adornos, frescos.
: B	Follajes, hojas, ramas y otras partes de plantas, hierbas y musgos, para ramos o adornos, frescos.
1	Legumbres y hortalizas, en fresco o refrigeradas.
5	Legumbres de vainas secas, desvainadas, incluso mondadas o partidas.
1 al 08.09	Frutos comestibles.
1 al 10.07	Cereales.
1	Semillas y frutos oleaginosos, incluso quebrantados.
3	Semillas, esporas y frutos, para la siembra.
6	Lúpulo (conos y lupulino).
3	Turba (incluida la turba para cama de animales) y sus aglomerados.
1	Abonos naturales de origen vegetal no aleborados químicamente.
3	Madera en bruto, incluso descortezada o simplemente desbastada.
04	Madera simplemente escuadrada.
05	Madera simplemente aserrada en sentido longitudinal, cortada en hojas o desenrollada, de más de cinco milímetros de espesor.
.01	Corcho natural en bruto y desperdicios de corcho.

ANEJO VIII

Puntos de entrada para reconocimiento fitosanitario

Puntos de entrada para vegetales citados en el anejo VI, as arancelarias 06.01, Ex 06.02 y 07.01 A.I.

Aduanas aéreas: Alicante, Almería, Barcelona, Madrid, a, Palma de Mallorca, Santiago de Compostela (Coruña), a, Valencia, Zaragoza.

Aduanas marítimas: Algeciras (Cádiz), Alicante, Bilbao, , Málaga, Palma de Mallorca, Sevilla, Valencia, Vigo (Ponte-).

otril (Granada), Pasajes (Guipúzcoa), Santander: exclusiva- : para patata de siembra.

Aduanas ferroviarias: Badajoz, Barcelona, Irún (Guipúz- Port-Bou (Gerona), Silla (Valencia), Tuy (Pontevedra).

) Aduanas de carretera: Almería, Badajoz, Barcelona, Irún púzcoa), La Junquera (Gerona), Madrid, Seo de Urgel ıda), Tuy (Pontevedra), Valencia.

2. Otros puntos de entrada para vegetales, productos vegetales y otros objetos del anejo VI no comprendidos en el apartado anterior:

– Todos los centros habilitados para la inspección de vegetales o productos vegetales y otros puntos habilitados por la Aduana para el despacho de estas mercancías (oficinas postales, etc.).

CONSEJO DE ESTADO

7367 *RESOLUCION de 12 de enero de 1987, del Consejo de Estado, por la que se aprueba la estructura administrativa de dicho Consejo.*

Vista la propuesta de la Secretaría General, y en uso de las atribuciones que me confiere el artículo 17.1 del Reglamento Orgánico de este Consejo, aprobado por Real Decreto 1674/1980, de 18 de julio, en relación con el artículo 14 de la Ley de Régimen Jurídico de la Administración del Estado,

Esta Presidencia ha resuelto aprobar la estructura administrativa del Consejo de Estado que figura en el anexo.

ANEXO

1. *Servicio de Presidencia*

1.1 Gabinete del Presidente.
1.2 Secretaría Particular.

2. *Servicios de Secretaría General*

2.1 Letrado de Secretaría.
2.2 Secretaría Particular.
2.3 Secretaría General.
2.4 Servicios Administrativos.

2.4.1 Sección de Personal.
2.4.2 Sección de Asuntos Generales.
2.4.3 Sección de Conservación y Mantenimiento.
2.4.4 Videoescritura.

2.5 Servicios Económicos.

2.5.1 Habilitación.
2.5.2 Sección de Contabilidad.

2.6 Servicio de Archivo y Biblioteca.

2.6.1 Unidad de Archivo.
2.6.2 Unidad de Biblioteca y Publicaciones.

2.7 Registro.

3. *Secciones*

3.1 Unidad Administrativa de Sección.

4. *Ponencias especiales permanentes*

4.1 Ponencia especial permanente de Memoria.
4.2 Ponencia especial permanente de Doctrina Legal.
4.3 Ponencia especial permanente de Biblioteca.
4.4 Ponencia especial permanente de Presupuestos y Gestión Económica.

Madrid, 12 de enero de 1987.–El Presidente del Consejo de Estado, Tomás de la Quadra Salcedo y Fernández del Castillo.

Excmo. Sr. Secretario general.

5. DATOS ECONOMICOS Y COMERCIALES

5.1. CUENTA DE EXPLOTACION

CONCEPTOS	VALOR
INGRESOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA FARMACEUTICA	
Existencias (Saldos finales)	
Ventas de productos manufacturados	
Ventas de principios activos	
Ventas de especialidades farmacéuticas publicitarias	
Ventas de especialidades farmacéuticas éticas	
Otros ingresos derivados de la actividad productiva farmacéutica	
GASTOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA FARMACEUTICA	
Existencias (Saldos iniciales)	
Compras de primeras materias	
Compras de productos manufacturados	
Compras de principios activos	
Compras de excipientes y materiales auxiliares	
Compras de material de acondicionamiento y envase	
Gastos de personal	
Gastos comerciales y de promoción	
Gastos financieros	
Gastos de energía	
Otros gastos derivados de la actividad productiva farmacéutica	
Amortizaciones	
RESULTADO NETO DE LA EXPLOTACION	

5.2. BALANZA COMERCIAL

PRODUCTOS	VALOR EXPORTACIONES	VALOR IMPORTACIONES	SALDO
Primeras materias			
Productos manufacturados			
Principios activos			
Especialidades farmacéuticas			
TOTALES			

5.3. OTROS DATOS DE INTERES

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

7430 *ORDEN de 12 de marzo de 1987 por la que se establecen para las islas Canarias las normas fitosanitarias relativas a la importación, exportación y tránsito de vegetales y productos vegetales.*

El artículo 25 del Acta de Adhesión de España a las Comunidades Europeas excepciona a las islas Canarias de la aplicación de los actos de las instituciones de las Comunidades Europeas relativas a la política agrícola común.

Sin embargo, resulta oportuno por razones de eficacia y coherencia de la normativa fitosanitaria, establecer para las islas Canarias un régimen similar al existente en el resto del territorio nacional, uniformando de ese modo, en la medida de lo posible, los aspectos procedimientales, y contemplando asimismo las especiales exigencias fitosanitarias de ese territorio insular.

En consecuencia, a propuesta de la Dirección General de la Producción Agraria, este Ministerio tiene a bien disponer:

Primero.–Se declaran de aplicación obligatoria en las islas Canarias (en lo sucesivo II. CC.), las medidas de protección contra la introducción de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales que se prevén en la presente Orden.

Segundo.–A los efectos de la presente disposición se entenderá por:

«Vegetales»: Las plantas vivas y las partes vivas de las plantas, incluidas las semillas.

Las partes vivas de plantas comprenden:

– Frutos (en el sentido botánico del término) que no hayan sido objeto de una sobrecongelación.
– Hortalizas que no hayan sido objeto de una sobrecongelación.
– Tubérculos, bulbos, rizomas.
– Flores cortadas.
– Ramas con hojas.

– Arboles cortados con hojas.
– Cultivos de tejidos vegetales.

Por semillas se entiende las semillas en el sentido botánico del término, diferentes de las que están destinadas a su consumo o industrialización.

«Productos vegetales»: Los productos de origen vegetal no transformados o que hayan sido sometidos a una preparación simple, siempre que no se trate de vegetales.

«Plantación»: Toda operación de emplazamiento de vegetales con el fin de asegurar su crecimiento o reproducción/multiplicación posterior.

«Vegetales destinados a la plantación»:

– Vegetales ya plantados y destinados a quedar plantados o a ser replantados después de su introducción, o
– Vegetales no plantados todavía en el momento de su introducción pero destinados a ser plantados después de ésta.

«Organismos nocivos»: Organismos perjudiciales para los vegetales o productos vegetales, pertenecientes al reino animal o vegetal o que se presenten en forma de virus, micoplasmas u otros agentes patógenos.

«Comprobación oficial»: Comprobación efectuada por agentes del Organismo oficial encargado en cada país de la sanidad vegetal o, bajo su responsabilidad, por otras personas del servicio público.

«Medios de cultivo»: Comprenden los constituidos total o parcialmente por tierras o materias orgánicas sólidas, tales como partes de vegetales, humus incluyendo turba o cortezas, con excepción de la turba aislada.

«Medios de cultivo adheridos o asociados a vegetales»: Comprenden los constituidos total o parcialmente por tierras o materias orgánicas sólidas, tales como partes de vegetales, humus incluyendo turba o corteza, turba o materias inorgánicas sólidas, destinados a mantener la vitalidad de los vegetales.

Tercero.–Queda prohibida la introducción en las II. CC. de los organismos nocivos siguientes:

1. Los que figuran en el anejo I y los que figuran en el anejo II, en estado aislado.
2. En estado aislado, los no citados en los anejos I y II, siempre que dicha introducción no sea expresamente autorizada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
3. Los que figuran en el anejo II, cuando se encuentran sobre determinados vegetales o productos vegetales que correspondientemente figuran en dicho anejo.

Cuarto.–Queda prohibida la importación y tránsito en las II. CC. de los vegetales, productos vegetales y medios de cultivo citados en el anejo III, cuando sean originarios de los países que correspondientemente figuran en dicho anejo.

Quinto.–1. Sin perjuicio de las prohibiciones que figuran en los puntos tercero y cuarto, los vegetales, productos vegetales u otros objetos relacionados en el anejo IV sólo podrán ser importados en las II. CC. cuando se cumplan las exigencias particulares que correspondientemente figuran en dicho anejo.

2. Los productos vegetales relacionados en los números 1, 3 y 6 del anejo IV deberán llegar acompañados de un certificado oficial en el que se especifique el país de origen de dichos productos.

3. Los métodos de tratamiento a que han de ser sometidos los vegetales, productos vegetales y otros objetos que figuran en el anejo IV, serán los que determine el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación o, en su caso, los aceptados por el mismo.

Sexto.–1. Los vegetales, productos vegetales y otros objetos relacionados en el anejo V, solamente podrán introducirse en las II. CC. cuando estén provistos de un certificado fitosanitario o de un certificado fitosanitario de reexportación, acompañado del certificado original fitosanitario o de una copia certificada conforme de tal certificado, según los modelos adoptados por la Comunidad Económica Europea o, en su defecto, que contengan la información conforme al modelo vigente definido por la Convención Internacional Fitosanitaria o, en el caso de países no contratantes de esta Convención, deberán ajustarse a las disposiciones legislativas o reglamentarias propias.

2. La validez de un certificado fitosanitario está supeditada a que la mercancía sea exportada antes de transcurridos catorce días a partir de la expedición del mismo.

3. Los certificados fitosanitarios deberán estar redactados en cualquier idioma oficial de la Comunidad Económica Europea y preferentemente en castellano, considerándose invalidados si presentan enmiendas o tachaduras. Asimismo, las copias del certificado original fitosanitario deberán ser textualmente idénticas al documento original, debiendo constar el número de identificación del documento original.

4. Los certificados fitosanitarios que acompañen a los vegetales destinados a la plantación, incluidas las semillas, deberán incluir su nombre botánico en caracteres latinos.

Séptimo.–1. Los vegetales, productos vegetales y otros objetos enumerados en el anejo VI que vayan a ser introducidos en las II. CC estarán sometidos a inspección fitosanitaria en el punto de entrada.

2. Los vegetales destinados a la plantación procedentes de países no pertenecientes a la CEE, no sujetos a las condiciones exigidas en el anejo IV, así como los destinados a la plantación, originarios de países tropicales y subtropicales o cultivados principalmente en dichas regiones, necesitarán previa autorización del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y deberán ser introducidos en las II. CC. a través de la correspondiente estación de cuarentena o en su defecto estarán sometidos a las oportunas medidas de cuarentena que determine el citado Ministerio.

Octavo.–Los envíos comerciales de vegetales, productos vegetales u otros objetos, podrán importarse únicamente por los puntos de entrada que se indican en el anejo VIII.

Noveno.–1. Cuando en la inspección fitosanitaria se detecte la presencia de organismos nocivos citados en los anejos I y II con las excepciones previstas en el punto décimo, el inspector ordenará la reexportación o destrucción de la mercancía, sin derecho a indemnización alguna.

2. En caso de detectarse otros organismos nocivos diferentes de los especificados en el apartado anterior se ordenará la desinsectación/desinfección o cualquier otra medida que garantice la eliminación de los mismos. No obstante, si se tratara de especies no autóctonas o si el ataque fuera grave y generalizado, podrá determinarse la reexpedición o destrucción de la mercancía afectada sin derecho a indemnización alguna.

3. Asimismo cuando en la inspección de vegetales destinados a la plantación se detecten síntomas que hagan sospechar la presencia de organismos nocivos, la partida se someterá a las oportunas medidas de cuarentena que determine el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Décimo.–1. Como excepción a la aplicación del punto tercero, queda autorizada la importación de frutos ligeramente contaminados por *Ceratitis capitata* Wied.

2. Los requisitos exigidos en el punto sexto en relación con los certificados fitosanitarios y certificados fitosanitarios de reexportación, no serán de aplicación cuando se trate de vegetales ornamentales o partes de vegetales para ornamentación y frutos frescos no comprendidos en el anejo III, destinados a ser utilizados por el poseedor o destinatario para fines no industriales ni comerciales o al consumo durante el transporte, siempre que en conjunto no excedan de 2 kilogramos en peso de un total de 5 en número.

3. En la medida en que no haya que temer una propagación de organismos nocivos, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá autorizar las siguientes excepciones:

a) A la aplicación de los puntos tercero y quinto, apartado 1, para fines de ensayos o científicos así como para trabajos de selección de variedades.

b) A la aplicación del punto cuarto, cuando se trate de vegetales de *Citrus* L., excepto frutos, *Fortunella* Swingle, *Poncirus* Raf., siempre que se cumplan las condiciones que establezca el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

c) A la aplicación del punto cuarto, cuando se trate de vegetales destinados a la plantación, de los géneros *Ananas* Mill, *Annona* Mill, *Carica* L., *Eucalyptus* Herit, *Heliconia* L., *Litchi* Sonner, *Mangifera* L., *Musa* L., *Passiflora* P.W. Ball, *Persea* Mill, *Psidium* L., *Ravenala* Adans, *Strelitzia* Friand., *Vitis* L. partim, siempre que la introducción de dichos vegetales se realice a través de la correspondiente estación de cuarentena o en su defecto estén sometidos a las oportunas medidas de cuarentena.

Undécimo.–1. Los vegetales, productos vegetales y otros objetos destinados a la exportación deben responder a las exigencias fitosanitarias del país importador.

2. Con objeto de cumplir con lo estipulado en el apartado anterior, al menos los vegetales, productos vegetales y otros objetos enumerados en el anejo VII, estarán sometidos a control fitosanitario previo a la exportación. Para las mercancías no comprendidas en el anejo VII y a requerimiento del exportador, deberá efectuarse la correspondiente inspección fitosanitaria.

Duodécimo.–Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan a lo establecido en la presente Orden y específicamente las siguientes:

Real Orden de 6 de marzo de 1929 por la que se establecen las listas de productos sometidos al impuesto fitopatológico creado por el Real Decreto de 4 de febrero del mismo año.

Real Orden de 19 de abril de 1929 prohibiendo en defensa de la sanidad de los cultivos frutales, la importación de determinados productos procedentes de países en los cuales causan mayores estragos las plagas que se citan.

Orden de 18 de noviembre de 1931 sobre importación de «blanco o simiente de hongo».

Orden de 20 de abril de 1932 en la que se establece la lista de plagas y enfermedades cuya presencia en los países de origen o en los productos que lleguen a España determinará la prohibición de la importación.

Orden de 28 de mayo de 1934 por la que se prohíbe la entrada en Canarias de vegetales del género Musa y otros productos.

Orden de 14 de agosto de 1934 por la que se prohíbe la importación y tránsito de frutos frescos, plantas vivas o plantones y partes de las mismas procedentes de determinados países.

Orden de 13 de noviembre de 1934 por la que se señala que el certificado fitosanitario constituye documento independiente de los demás.

Orden de 11 de mayo de 1944 por la que se dan normas contra la lucha del escarabajo de la patata.

Orden de 31 de julio de 1945 sobre exportación de plantas medicinales, aromáticas o de perfume.

Orden de 12 de febrero de 1953 por la que se dan normas para combatir y prevenir las plagas del algodón.

Orden de 14 de marzo de 1953 sobre cuarentenas fitosanitarias.

Orden de 29 de julio de 1954 sobre lucha contra nematodos parásitos de la patata.

Orden de 7 de diciembre de 1960 por la que se prohíbe la importación en las islas Canarias de plantas de platanera o de sus partes.

Orden de 5 de julio de 1967 por la que se declara obligatorio la desinsectación de las almendras y avellanas de exportación.

Orden de 27 de noviembre de 1969 por la que se adoptan medidas para la importación de plantas con tierra.

Orden de 11 de marzo de 1970 sobre condiciones técnicas y fitosanitarias para la importación de patata.

Orden de 28 de julio de 1972 por la que se regula la entrada en Baleares de plantas de Pinus y Cedrus y otras.

Orden de 19 de febrero de 1974 sobre desinsectación de la semilla de algodón que se importe para siembra o multiplicación.

Orden de 29 de julio de 1975 sobre medidas fitosanitarias para evitar la introducción en España de la «Sharka» (Plum pox virus).

Orden de 31 de julio de 1975 sobre condiciones sanitarias que deben observarse en las importaciones de maderas y determinadas plantas vivas o partes de las mismas.

Orden de 10 de agosto de 1976 sobre condiciones fitosanitarias a observar en la circulación de determinados productos vegetales entre península y provincia de Baleares y en los intercambios entre las islas de dicha provincia.

Orden de 10 de agosto de 1976 sobre condiciones fitosanitarias a observar en la circulación de productos vegetales entre las provincias canarias y el resto del territorio nacional.

Orden de 4 de junio de 1981 por la que se prohíbe temporalmente la importación de maderas de eucaliptus procedentes de Portugal.

Orden de 7 de julio de 1981 por la que se prohíbe la importación de maderas de eucaliptus procedentes de países en los que se haya detectado el insecto «Phoracantha semipunctata».

Orden de 29 de enero de 1982 por la que se modifica y se complementa la de 31 de julio de 1981 y establecen normas para evitar la difusión del insecto perforador de los eucaliptus «Phoracantha semipunctata», en su punto quinto.

Orden de 11 de marzo de 1983 sobre condiciones fitosanitarias que deben observarse en las importaciones de semillas para siembra de girasol.

Orden de 1 de julio de 1985 por la que se establecen normas de cuarentena y medidas de prevención para evitar la introducción y difusión del «Fuego bacteriano» (Erwinia amylovora, burril) de las rosáceas en España, en sus puntos primero, segundo y tercero.

Decimotercero.–La presente Orden entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que le comunico a V. I.

Madrid, 12 de marzo de 1987.

ROMERO HERRERA

Ilmo. Sr. Director general de la Producción Agraria.

ANEJO I

Organismos nocivos cuya introducción está prohibida en las islas Canarias

a) *Organismos nocivos del reino animal en todas las fases de su desarrollo*

1. *Aceria mangiferae* Sayed.
2. *Aleurocanthus woglumi* Ashby.
3. *Amauromyza maculosa* (Malloch).
4. *Amorbia cuneana* (Walsh).
5. *Aonidiella aurantii* Mask.
6. *Arrhenodes minutus* Drury.
7. *Batrachedra mulhesoni* (B).
8. *Bemisia tabaci* (Genn).
9. *Cacoecimorpha pronubana* (HB).
10. *Ceratitis capitata* (Wied).
11. *Ceroplastes* (*Aspidiotus*) *destructor* (News.).
12. *Chrysonphalus aonidum* L.
13. *Cisaberoptus kenyae* Keifer.
14. *Cocus viridis* Green.
15. *Conotrachelus nenuphar* (Herbst).
16. *Cosmopolites sordius* (Germar).
17. *Cryptorhynchus* (*Sternochetus*) *mangiferae* (Fabricius).
18. *Dialeurodes citri* (Ashm).
19. *Diaphorina citri* (Kuway).
20. *Dolichotetranichus floridanus* (Branks).
21. *Dysmicoccus brevipes* (Cockerell).
22. *Eotetranychus sexmaculatus* (Riley).
23. *Epichoristodes acerbella* (Walk.) Diak.
24. *Epitrix cucumeris* Harris.
25. *Frankliniella occidentalis* (Pergande).
26. *Gonipterus scutellatus* Gyll.
27. *Helicotylenchus multicinctus* (Cobb.) Golden.
28. *Helicoverpa armigera* Hubner (*Heliothis zea Pod*).
29. *Hemiberlesia lataniae* (Signoret).
30. *Hylurgopinus rufipes* Eichh.
31. *Hyphantria cunea* (Drury).
32. *Laspeyresia molesta* (Busck).
33. *Latoia lepida* (Cramaer).
34. *Leptinotarsa decemlineata* (Say).
35. *Liriomyza huidobrensis* (Blanchard).
36. *Liriomyza sativae* (Blanchard).
37. *Panonychus citri* (Mc. Greg.).
38. *Parasa lipida* G.
39. *Pineus pini* L. (Marq.).
40. *Pissodes spp.* (no europeos).
41. *Phoracantha semipunctata* (F.).
42. *Popillia japonica* Newman.
43. *Pratylenchus brachyurus* (Godfrey).
44. *Pratylenchus coffeae* (Goodeyi).
45. *Pseudaulacaspis pentagona* (Targ.).
46. *Pseudococus comstocki.*
47. *Pseudopityophthorus minutissimus* Zimm.
48. *Pseudopityophthorus pruinosus* Eichh.
49. *Radopholus citrophilus* (Huetell, Dickson et Caplan).
50. *Radopholus similis* (Cobb.).
51. *Rastrococcus aceyoides* Green.
52. *Rotylenchulus reniformis* Linz y Oliv.
53. *Selenothrips rubrocinctus* (Giard).
54. *Seaphoideus luteolus* Van Duz.
55. *Scolytus multistriatus* (Marsh).
56. *Scolytus scolytus* (F.).
57. *Spodoptera littoralis* (Boisd.).
58. *Spodoptera litura* (F.)
59. *Steneotarsonemus ananas* (Tryon).
60. *Stenoma catenifer* Walsingham.
61. *Thecla basalides* (Geyper).
62. *Toxoptera citricida* (Kirk).
63. *Trioza erytherae* Del Guerrjo.
64. *Trypetidae* (no europeos).
    a) Rhagoletis cingulata (Loew).
    b) Rhagoletis completa dress.
    c) Rhagoletis fausta (Osten Sacken).
    d) Rhagoletis pomonella (Walsh).
    e) Anastrepha fraterculus (Wied).
    f) Anastrepha ludens (Loew).
    g) Anastrepha mombinpraeoptans.
    h) Ceratitis rosa Karsch.
    i) Dacus cucubirtae Cop.
    j) Dacus dorsalis Hendel.
    k) Otros trypetidae nocivos en tanto que no existan en Europa.

b) *Organismos del reino animal en todos los estados de su desarrollo, cuando no se demuestre que están muertos*

1. *Globodera pallida* Stone.
2. *Globodera rostochiensis* Woll.
3. *Quadraspidiotus perniciosus* (Comst.).

c) *Bacterias*

1. *Aplanobacter populi* Ridé.
2. *Corynebacterium sepedonicum* (Spieck et Kotth) Skap. et Burkh.

3. *Erwinia amylovora* (Burr.) Winsl. et al.
4. *Pseudomonas mangiferae-Indicae* Patel, Kuldarni y Moritz.
5. *Pseudomonas Syringae* (Van Hall).
6. *Xanthomonas citri* (Hasse) Dowson.

d) *Hongos*

1. *Angiosorus solani* Thirrum et O'Brien (Syn. *Thecaphora solani* Barrus).
2. *Ceratocystis fagacearum* (Bretz) Hunt.
3. *Ceratocystis fimbriata* Ell. y Halst.
4. *Ceratocystis paradoxa* (De Seynes) Moreau.
5. *Ceratocystis ulmi* (Buism) C. Moreau.
6. *Chrysomyxa arctostaphyli* Diet.
7. *Cronartium comptoniae* Arthur.
8. *Cronartium fusiforme* Hedgc. et Hunt ex Cumm.
9. *Cronartium quercum* (Berk) Miyabe ex Shirai.
10. *Cronartium ribicola* J. C. Fischer.
11. *Diaporthe citri* (Fawc.) Wolf.
12. *Dibotryion morbosum* (Schw.) Theissen et Sydow.
13. *Diplodia natalensis* P. Evans.
14. *Dothiorella gregorie* (Sacc.).
15. *Elsinoe fawcettii* Bitanc. et Kenkis.
16. *Endocronartium harknessii* (J. P. Moore) Y. Hiratsuka [Syn. *Peridermiun harknessii* (J. P. Moore)].
17. *Endothia parasitica* (Murrill) P. J. et H. W. Anderson.
18. *Fusarium osysporum f. sp. cubensis.*
19. *Gibberella fujikuroi* (Saw) Wr. var. *subglutinans* Ed.
20. *Glomerella cingulata* (Ston.) Spaud Schrenk.
21. *Guignardia laricina* (Saw) Yamamoto et Ito.
22. *Hypoxylon pruinatum* (klotzsche) Cke.
23. *Melampsora farlowi* (Arthur) Davis.
24. *Melampsora medusae* Thum (Syn *M. albertensis* Arthur).
25. *Mycophaerella Fijiensis* (Morelet).
26. *Mycosphaerella musicola* (Leach).
27. *Mycosphaerella populorum* Thomp. (*Septoria musiva* Peck).
28. *Ophiostoma (ceratocistis) roboris* C. Georgescu et I. Teodoru.
29. *Phymatotrichum omnivorum* (Shaer) Dugg.
30. *Phytophthora palmivora* Butl.
31. *Phytophthora Cactorum.*
32. *Phytophthora nicotiane var. parasitica.*
33. *Phytophthora citrohthora* (Smit y Smith-Leon).
34. *Poria weirii* Murr.
35. *Puccinia horiana*, P. Henn.
36. *Synchytrium endobioticum* (Schilb.) Perc.

e) *Virus, micoplasmas y organismos similares*

1. De *Cydonia* Mill, *Fragaria* (Tourn) L., *Malus* Mill, *Prunus* L., *Pyrus* L., *Ribes* L., *Rubus* L.
   a) *Apple proliferation mycoplasm.*
   b) *Apricot chlorotic leafroll mycoplasm.*
   c) *Cherry raspleaf virus* (americano).
   d) *Peach mosaic virus* (americano).
   e) *Peach phony rickettsia.*
   f) *Peach rosette mycoplasm.*
   g) *Peach yellows mycoplasm.*
   h) *Pear decline mycoplasm.*
   i) *Plum line pattern virus* (americano).
   k) *Raspberry leaf curl virus* (americano).
   l) *Sharka virus.*
   m) *Strawberry latent C. virus.*
   n) *Strawberry vein-banding virus.*
   o) *Strawberry witches' broom pathogen.*
   p) *X-disease mycoplasm.*
2. Virus de los agrios (*Citrus* L.).
3. Virus y micoplasmas de la patata (*Solanum tuberosum* L.).
   a) *Potato yellow dwarf virus.*
   b) *Potato yellow vein virus.*
4. Virus y micoplasmas nocivos de la viña (*Vitis* L. partim).
5. *Elm phloem necrosis mycoplasm* (*Ulmus*).
6. *Rose wilt.*
7. *Potato spindle tuber viroid.*
8. *Tomato ring spot virus.*
9. *Pelargonium leaf curley virus.*
10. *Lethal yellowing micoplasm.*
11. *Sun blotch viroid.*
12. Otros virus, micoplasmas y organismos similares nocivos que no existan en las islas Canarias.

f) *Funerógamas*

– *Arceuthobium spp* (especies no europeas).

ANEJO II

Organismos nocivos cuya introducción está prohibida en las islas Canarias cuando se presenten en determinados vegetales o productos vegetales

a) *Organismos vivos del reino animal en todas las fases de su desarrollo*

Especies	Objeto de la contaminación
1. *Anarsia lineatella* Zell.	*Cydonia* Mill., *Malus* Mill., *Prunus* L., *Pyrus* L., excepto frutos y semillas.
2. *Anthonomus grandis* Boh.	Vegetales del algodón (*Gossypium* sp.), excepto semillas.
3. *Bursaphelenchus xylophilus* (Steiner et Buhrer) Nikle.	Vegetales de coníferas, excepto frutos, semillas y madera de coníferas
4. *Daktulosphaira vitifoliae* (Fitch)	Vid. (*Vitis* L. partim), excepto los frutos y semillas.
5. *Dendroctonus micans* Kugelan.	Vegetales de coníferas o madera de coníferas con corteza.
6. *Diarthronomya chrysanthemi* Ahlb.	Crisantemos (*Chrysanthemum* Tourn, ex L. partim).
7. *Ditylenchus destructor* Thorne.	Bulbos de flores, tubérculos de patata (*Soalunum tuberosum* L.).
8. *Ditylenchus dipsaci* (Kühn Filipjev).	Semillas y bulbos de *Allium cepa* L., de *Allium porrum* L. y de *Allium schoenoprasum*, destinados a la plantación, bulbos de flores y semillas de alfalfa (*Medicago sativa* L.).
9. *Graciliaria azaleella* Brants.	Azaleas (*Rhododendron* L. partim).
10. *Ips amitinus* Eichh.	Vegetales de coníferas o madera de coníferas con corteza.
11. *Ips cembrae* Herr.	Vegetales de coníferas o madera de coníferas con corteza.
12. *Ips duplicatus* Sahlb.	Vegetales de coníferas o madera de coníferas con corteza.
13. *Ips typographus* Heer.	Vegetales de coníferas o madera de coníferas con corteza.
14. *Lampetia equestris* F.	Cebollas y bulbos de flores.
15. *Lasioderma serricorne.*	Tabaco (*Nicotiana tabacum*).
16. *Laspeyresia molesta* Busck.	*Cydonia* Mill., *Malus* Mill., *Prunus* L., *Pyrus* L., excepto frutos y semillas.
17. *Leucaspis japonica* CKLL.	Vegetales de *Citrus* L., *Malus* Mill y *Pyrus* L., destinados a ser plantados, excepto las semillas.
18. *Liriomyza trifolii* (Burgess).	Vegetales de *Apium graveolens* L., *Capsicum annuum* L., *Chrysanthemum* L., *Dendranthema* (D. C.) Des Moul., *Dianthus caryophylus*, *Gerbera* Cass., *Gypsophyla* L., *Solanum lycopersicum* L., destinados a la plantación, excepto semillas.
19. *Opogona sacchari* Bojer.	Bulbos de amarylis (*Hippeastrum*) y vegetales de *Chrysanthemum*) y vegetales de *Chrysanthemum* L.
20. *Phthorimaea operculella* (Zell).	Tubérculos de patata (*Solanum tuberosum* L.).
21. *Rhagoletis cerasi* L.	Cerezas (*Prunus avium* L. y *Prunus cerasus* L.).
22. *Scolytidae* en coníferas.	Maderas de coníferas (*Caniferae*) con corteza, originarias de países no europeos.
23. *Thaumetopoea pityocampa* Schiff.	Vegetales de *Pinus* L., excepto frutos y semillas.
24. *Unaspis yanonensis* Kuw.	Vegetales de *Citrus* L., destinados a ser plantados, excepto las semillas.

b) *Bacterias*

Especies	Objeto de la contaminación
1. *Corynebacterium flaccumfaciens* (Hedges Dows).	Semillas de judías (*Phaseolus vulgaris* L. y *Dolichos* Jacp.) destinadas a ser plantadas.
2. *Corynebacterium insidiosum* (Mc Cull) Jensen.	Semillas de alfalfa (*Medicago sativa* L.).
3. *Corynebacterium michiganense* (E. F. Sm) Jensen.	Semillas de tomate (*Solanum lycopersicum* L.).
4. *Erwinia chrysanthemi* Burkh. et al.	Claveles (*Dianthus* L.), Crisantemos (*Chrysanthemum* tourn ex L. partim), excepto las flores cortadas y las semillas.
5. *Pseudomonas caryophylli* (Burkh) Starr. et Burkh.	Claveles (*Dianthus* L.), excepto las flores cortadas y las semillas.
6. *Pseudomonas gladioli* Severini [Syn. *P. Marginata* (Mc Cull.) Stapp.].	Bulbos de gladiolos (*Gladiolus* Tourn. ex L.) y de freesias (*Freesia* Klatt).
7. *Pseudomonas glycinea.*	Semillas de soja (*Glycine* max L. Merril) destinadas a ser plantadas.
8. *Pseudomonas pisi* (Sackett).	Semillas de guisantes (*Pisum sativum* L.).
9. *Pseudomonas solanacearum* (E. F. Sm.) Jensen.	Tubérculos de patatas (*Solanum tuberosum* L.).
10. *Pseudomonas woodsii* (E. F. Sm.) Stev.	Claveles (*Dianthus* L.), excepto las flores cortadas y semillas.
11. *Xanthomonas fragariae* Kennedy et King.	Vegetales de *Fragaria*, (Tour.) L., destinados a la plantación, excepto las semillas.
12. *Xanthomonas campestris* pv. *pruni* (E. F. Smith) Dye.	Vegetales de *Prunus* L., destinados a la plantación, excepto las semillas.
13. *Xanthomonas vesicatorid* (Doidge) Dows.	Semillas de tomate (*Solanum lycopersicum* L.).

c) *Hongos*

Especies	Objeto de la contaminación
1. *Ascochyta chlorospora* Speg.	Almendros (*Prunus amygdalus* Batsch) destinados a ser plantados y los frutos con todo o parte del pericarpio exterior.
2. *Atropellis* spp.	*Pinus* L.
3. *Ceratocystis coerulescens* (Münch).	Vegetales de *Acer saccharum*, excepto frutos y semillas, originarios de los Estados Unidos de América, madera de *Acer saccharum*, originaria de los Estados Unidos de América.
4. *Ceratocystis fimbriata var. platani* Walt.	Vegetales de *Platanus* L., excepto frutos y semillas, madera de *Platanus*.
5. *Cercospora pini-densiflorae* Hori y Nambu.	Vegetales de *Pinus*, excepto frutos y semillas, madera de *Pinus*.
6. *Corticium salmonicolor* Berk y Br.	Cítricos (*Citrus* L.).
7. *Didymella chrysanthemi* (Tassi) Garibaldi et Gullino (Syn *Mycosphaerella ligulicula* Baker et al.).	Crisantemos (*Chrysanthemum* Tourn. ex L. partim).
8. *Discula platini* Saac.	Vegetales de *Platanus*.
9. *Fusarium oxysporum* Schlecht. f. s. p. *gladioli* (Massey) Snyd. et Hans.	Bulbos de fresia (*Freesia* klatt), gladiolo (*Gladiolus* Tourn. ex L.), azafrán (*Crocus*, L.) y lirio (*Iris* L.).
10. *Gloeosporium limetticola* Clausen.	Cítricos (*Citrus* L.).
11. *Glomerella gossypii.*	Semillas de algodón (*Gossypium* sp.), destinadas a ser plantadas.
12. *Guignardia baccae* (Cav.) Jacz.	Vid (*Vitis* L. partim), excepto los frutos y semillas.
13. *Ovulinia azaleae* Weiss.	Azalea (*Rhododendron* L. partim).
14. *Phialophora cinerescens* (Wr.) Van Beyma.	Claveles (*Dianthus* L.), excepto las flores cortadas y semillas.
15. *Phoma exigua var. foveata* (Foister) Boerma.	Tubérculos de patata para siembra procedentes de países no comunitarios.
16. *Phoma exigua var. foveata* (Foister) Boerma, en la medida en que tal organismo haya causado una contaminación más que ligera de podredumbre seca.	Tubérculos de patata (*Solanum tuberosum* L.).
17. *Phytophthora cinnamomi* Rands.	Aguacate (*Persea* Mill).
18. *Phytophthora fragariae* Hickman.	Fresales (*Fragaria* Tourn. ex L.), excepto frutos y semillas.
19. *Puccinia pelargonii-zonalis* Doidge.	Geranios (*Pelargonium* l'Hérit. partim).
20. *Scirrhia acicola* (Dearn.) Siggers.	Vegetales de *Pinus*, excepto frutos y semillas, madera de *Pinus*.
21. *Scirrhia pini* Funk y Parker.	Vegetales de *Pinus*, excepto frutos y semillas, madera de *Pinus*.
22. *Sclerotinia bulborum* (Wakk) Rehm.	Cebollas de flores.
23. *Sclerotinia convoluta* Drayt.	Rizomas de lirio (*Iris* L.).
24. *Septoria gladioli* Pass.	Cebollas y bulbos de flores.
25. *Stagonospora curtisii* Berk	Amaryllis (*Hipeastrum*).
26. *Stromatinia gladioli* (Drat.) Whet.	Cebollas y bulbos de flores.
27. *Uromyces* spp.	Gladiolos (*Gladiolus* Tourn. ex L.).
28. *Verticilium albo-atrum* Reinke et Berth.	Lúpulo (*Humulus lupulus* L.).

d) *Virus y agentes patógenos similares a los virus*

Especies	Objeto de la contaminación
1. *Arabis mosaic virus.*	Fresas [*Fragaria* (Tourn.) L.] zarzamoras/frambuesas (*Rubus* L. partim), destinadas a la plantación, excepto las semillas.
2. *Beet curly top virus.*	Vegetales de *Beta* spp., destinados a la plantación, excepto las semillas.
3. *Beet leaf curl virus.*	Remolachas (*Beta vulgaris* L.) destinadas a la plantación, excepto las semillas.
4. *Black raspberry latent virus.*	*Rubus* L. destinados a la plantación.
5. *Cherry leaf roll virus.*	*Rubus* L. destinados a la plantación.
6. *Cherry necrotic rusty mottle virus.*	Cerezos (*Prunus avium*) destinados a la plantación, excepto las semillas.
7. *Chrysanthemum stunt viroid.*	Crisantemos (*Chrysanthemum* Tourn. ex L. partim), excepto las semillas y flores cortadas.
8. *Little cherry pathogen*	Guindos (*Prunus cerasus* L.). Cerezos (*Prunus avium* L.). Cerezos ornamentales (*Prunus incisa*). Thumb, *Prunus sargentii* Rehd., *Prunus serrula* Franch., *Prunus serrulata* Lindl., *Prunus speciosa* (Koidz.) Ingram., *Prunus subhirtella* Miq., *Prunus yedoensis* Matsum., destinados a la plantación, excepto las semillas, originarias de países no europeos.

Especies	Objeto de la contaminación
Prunus necrotic ringspot virus.	*Rubus* L., destinados a la plantación.
Raspberry ringspot virus.	Fresas [*Fragaria* (Tourn.) L.] zarzamoras/frambuesas (*Rubus* L. partim), destinadas a la plantación, excepto las semillas.
Stolbur pathogen.	Tubérculos de patata (*Solanum tuberosum* L.).
Strawberry crinkle virus.	Fresas [*Fragaria* (Tourn.) L.], destinadas a la plantación, excepto las semillas.
Strawberry latent ringspot virus.	Fresas [*Fragaria* (Tourn.) L.] zarzamoras/frambuesas (*Rubus* L. partim), destinadas a la plantación, excepto las semillas.
Strawberry yellow edge virus.	Fresas [*Fragaria* (Tourn.) L.], destinadas a la plantación, excepto las semillas.
Tomato black ring virus.	Fresas [*Fragaria* (Tourn.) L.] zarzamoras/frambuesas (*Rubus* L. partim), destinadas a la plantación, excepto las semillas.
Tomato spotted wilt virus.	Tubérculos de patata (*Solanum tuberosum* L.).

ANEJO III

getales, productos vegetales y medios de cultivo, cuya introducción está prohibida en las islas Canarias, originarios de los países que se relacionan

Designación	País de origen
Vegetales de *Citrus* L., excepto frutos, *Fortunella* Swingiw y *Poncirus* Raf.	Todos los países.
Frutos de *Citrus* L.	Todos los países, excepto España peninsular.
Vegetales *Eucalyptus* l'Herit, excepto frutos y semillas.	Todos los países.
Vegetales de *Abies* Mill, *Picea* A. Dietr, *Pinus* L., *Populus* L. y *Quercus* L., excepto frutos y semillas.	Países no europeos.
Vegetales de *Larix* Mill, excepto frutos y semillas.	Países de América del Norte y Asia.
Vegetales de *Tsuga* Carr. y *Pseudotsuga* Carr., excepto frutos y semillas.	Países de América del Norte.
Corteza aislada de coníferas (*Coniferae*), *Eucalyptus*, *Castanea* Mill y *Ulmus* L.	Todos los países.
Corteza aislada de *Quercus* L., excepto *Quercus suber* L.	Países de América del Norte, Rumania y Unión Soviética.
Corteza aislada de *Populus* L.	Países de América.
Vegetales de *Solanaceae* destinados a la plantación, excepto semillas y tubérculos de patata (*Solanum tuberosum* L.).	Todos los países.
Tubérculos de patata (*Solanum tuberosum* L.).	Todos los países, excepto los europeos (excluidos Turquía y Unión Soviética) y Argelia, Chipre, Egipto, Israel, Libia, Malta, Marruecos, Siria Túnez, siempre que estos países estén reconocidos exentos de *Leptinotarsa decemlineata*.
Vegetales de *Cotoneaster* (B. Ehrh.) Med, *Crataegus* L., *Sorbus aria* L., *Stranvaesia davidiana Deche*, excepto frutos y semillas.	Todos los países.
Vegetales de *Chaenomeles* Lindl., *Cydonia* Mill., *Malus* Mill., *Pyracantha* M. J. Roem, *Pyrus* L., *Sorbus* L., excepto *Sorbus intermedia* L., *Stranvaesia* Lindl., excepto frutos y semillas, durante el período comprendido entre el 16 de abril al 31 de octubre.	Estados miembros o regiones de Estados miembros distintos de los reconocidos exentos de *Erwinia amylovora*.
Vegetales de *Chaenomeles* Lindl., *Cydonia* Mill., *Malus* Mill., *Pyracantha* M. J. Roem., *Pyrus* L., *Sorbus* L., *Stranvaesia* Lindl., excepto frutos y semillas.	Países no pertenecientes a la CEE, donde es conocida la aparición de *Erwinia amylovora*.
Del 16 de abril al 30 de septiembre, cuando sean originarios de países de la CEE, y durante todo el año, del resto de los países, los vegetales de *Chaenomeles* Lindl, *Cornus* L., *Cydonia* Mill, *Malus* Mill, *Mespilus* L., *Prunus* L., *Pyrus* L., *Ribes* L., *Sorbus* L., *Synphoricarpus* Duham, excepto frutos, semillas y ramos de adorno.	Países donde es conocida la existencia de *Quadraspidiotus perniciosus*.
Vegetales de vid (*Vitis* L. partim) excepto frutos y semillas.	Todos los países.
Vegetales de los géneros:	
17.1 *Ananas* Mill., excepto *A. Bracteatus var. striatus* M. B. Foster, *Annona* L., excepto *Anhona cherimola* Mill., *Carica* L., *Heliconia* L., *Litchi* Sonner, *Mangifera* L., *Musa* L., *Passiflora* P. V. Ball., *Persea* Mill., *Psidium* L., *Ravenala* Adans, *Strelitzia* Friand., excepto frutos.	Todos los países.
17.2 *Annona cherimola* Mill., excepto frutos.	Países distintos de los de la CEE.
Frutos frescos de los géneros:	
18.1 *Ananas*, *Annona* L., excepto *Annona cherimola* Mill., *Carica*, *Litchi*, *Mangifera*, *Musa*, *Passiflora*, *Persea*, *Psidium* y otros frutos frescos cultivados principalmente en regiones tropicales.	Todos los países.
18.2 *Actinidia*, *Annona cherimola* Mill., *Cyphomandra*.	Países distintos de los de la CEE.
18.3 *Cydonia*, *Malus*, *Prunus*, *Pyrus*, *Ribes* y otros frutos frescos distintos de los especificados en los apartados 18.1 y 18.2.	Países no europeos donde se conoce la existencia de *Trypetidae* no europeos que infestan dichos frutos.
Alfalfa (*Medicago sativa* L.), excepto semillas y derivados de heno desecado artificialmente.	Todos los países.
Paja de cereales.	Países no pertenecientes a la CEE.
Cañas secas (*Arundo donax* L.).	Países no pertenecientes a la CEE.
Medios de cultivo, excepto humus producidos por lombrices.	Todos los países, excepto los pertenecientes a la CEE, siempre que dichos medios estén sometidos a proceso e industrialización que garantice la total eliminación de organismos nocivos vivos.
Medios de cultivo adheridos o asociados a vegetales que contengan tierra.	Todos los países.

ANEJO IV

Condiciones especiales para la importación de vegetales, productos vegetales y otros objetos

PARTE I

Maderas y cortezas

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
Maderas de coníferas (*Coniferae*):	a) Deberán estar descortezadas, o bien b) En la propia madera o en su embalaje, se inscribirán claramente las siglas «K.D.» («Kiln-dried»), o cualquier otra marca internacionalmente reconocida, de acuerdo con los usos comerciales corrientes, que acredita que ha sido secada en cámara por debajo del 20 por 100 de humedad, calculada sobre la materia seca, en el momento de su elaboración, realizada en una escala tiempo/temperatura adecuada.
Maderas aserradas de *Acer saccharum* originarias de los Estados Unidos.	En la propia madera o en su embalaje, se inscribirán claramente las siglas «K.D.» («Kiln-dried») o cualquier otra marca internacionalmente reconocida, de acuerdo con los usos comerciales corrientes, que acredita que ha sido secada en cámara por debajo del 20 por 100 de humedad, calculada sobre la materia seca, en el momento de su elaboración, realizada en una escala tiempo/temperatura adecuada.
Maderas de *Castanea* y de *Quercus*.	
3.1 Incluidas las que no conserven la superficie curva natural, originarias de América del Norte.	a) Deberán estar descortezadas, y b) Estar escuadrada, de manera que haya desaparecido su superficie curva, o bien c) Comprobación oficial de que: 1. El contenido de humedad de la madera no supera el 20 por 100 calculado sobre la materia seca, o bien 2. La madera ha sido sometida a un tratamiento apropiado de desinfección con aire o agua caliente, o bien d) En el caso de la madera aserrada con o sin corteza residual, se inscribirán claramente, en la propia madera o en su embalaje las siglas «K.D.» («Kiln-dried»), o cualquier otra marca internacionalmente reconocida, de acuerdo con los usos comerciales corrientes, que acredita que ha sido secada en cámara por debajo del 20 por 100 de humedad, calculada sobre la materia seca, en el momento de su elaboración, realizada en una escala tiempo/temperatura adecuada.
3.2 Originarias de Rumania y de la Unión Soviética.	a) Comprobación oficial de que la madera es originaria de regiones reconocidas exentas de *Ophiostoma roboris* y *Endothia parasitica*, o bien b) Deberán estar descortezadas y cumplir, además, alguna de las condiciones especificadas en los apartados b), c).1 o c).2 del punto 3.1. c) El certificado fitosanitario deberá contener una declaración adicional que especifique la condición del apartado a).
3.3 De orígenes diferentes de América del Norte, Rumania y la Unión Soviética.	a) Deberán estar descortezadas, o bien b) Comprobación oficial de que la madera es originaria de regiones reconocidas exentas de *Endothia parasitica*.
Maderas aserradas de *Platanus*, originarias de los Estados Unidos.	En la propia madera o en su embalaje, se inscribirán claramente las siglas «K.D.» («Kiln-dried»), o cualquier otra marca internacionalmente reconocida, de acuerdo con los usos comerciales corrientes, que acredita que ha sido secada en cámara por debajo del 20 por 100 de humedad, calculada sobre la materia seca, en el momento de su elaboración, realizada en una escala tiempo/temperatura adecuada.
Maderas aserradas de *Platanus*, originarias de países distintos de los Estados Unidos, donde es conocida la existencia de *Ceratocystis fimbriata var. platani*.	a) Comprobación oficial de que la madera sea originaria de regiones reconocidas como exentas de *Ceratocystis fimbriata*, o bien b) En la propia madera o en su embalaje, se inscribirán claramente las siglas «K.D.» («Kiln-dried»), o cualquier otra marca internacionalmente reconocida, de acuerdo con los usos comerciales corrientes, que acredita que ha sido secada en cámara por debajo del 20 por 100 de humedad, calculada sobre la materia seca, en el momento de su elaboración, realizada en una escala tiempo/temperatura adecuada.
Maderas de *Populus* originarias de países de América.	Deberán estar descortezadas.
Maderas de *Ulmus* originarias de todos los países.	Deberán estar descortezadas.
Maderas de *Eucalyptus*.	a) La madera ha sido tratada por un procedimiento apropiado antes del envío, o bien b) La madera ha sido descortezada y es originaria de una región exenta de *Phoracantha* spp.
Cortezas aisladas de *Quercus* L., excepto las de *Quercus suber* L. de orígenes diferentes de América del Norte, Rumania y Unión Soviética.	Comprobación oficial de que la corteza es originaria de regiones reconocidas exentas de *Endothia parasitica*.

PARTE II

Vegetales enraizados, medios de cultivo y material vegetativo de propagación sin enraizar, incluso frutos y semillas si no están excluidos

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
Vegetales de *Castanea*:	
10.1 Originarios de todos los países.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de *Endothia parasitica* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación, ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos.
10.2 Originarios de América del Norte, Rumania y Unión Soviética.	Comprobación oficial de que los vegetales son originarios de regiones reconocidas exentas de *Ceratocystis fagacearum* y *Ophiostoma roboris*.
Vegetales de *Pinus*, excepto frutos y semillas, originarios de países europeos.	Comprobación oficial de que: a) No ha sido observado ningún síntoma de *Cronartium quercum*, *Scirrhia accicola* o *Scirrhia pini* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos. b) Los vegetales son originarios de países reconocidos exentos de *Thaumetopea pityocampa*.
Vegetales de *Cedrus*, excepto frutos y semillas.	Comprobación oficial de que los vegetales son originarios de países reconocidos exentos de *Thaumetopea pityocampa*.
Vegetales de *Populus*, excepto frutos y semillas originarios de países europeos.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de *Mycosphaerella populorum (Septoria musiva)* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos.
Vegetales de *Pseudotsuga*, excepto frutos y semillas, originarios de Asia.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de *Guignardia laricina* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos.
Vegetales de *Pseudotsuga* y *Larix*, excepto frutos y semillas, originarios de países de América.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de *Melampsora medusae* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos.
Vegetales de *Quercus*:	
16.1 Originarios de países europeos.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de *Endothia parasitica* o *Cronartium quercum* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos.
16.2 Originarios de Rumania y Unión Soviética.	Además de la condición especificada en el apartado anterior: a) Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de *Cronartium fusiforme* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos, y b) Que los vegetales sean originarios de regiones reconocidas exentas de *Ceratocystis fagacearum* y *Ophiostoma roboris*.
Vegetales de *Ulmus*, excepto frutos y semillas originarios de países de América del Norte.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de *Elmphloem necrosis* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos.
Vegetales de *Ulmus* y de *Zelkova*, excepto frutos y semillas.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de *Ceratocystis ulmi* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos.
Vegetales de *Platanus*, excepto frutos y semillas, originarios de los Estados Unidos o de otros países donde es conocida la existencia de *Ceratocystis fimbriata var platani*.	Comprobación oficial de que no se haya observado ningún síntoma de *Ceratocystis fimbriata var.platani* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos.
Vegetales de coníferas de más de 3 metros de altura, destinados a ser plantados	Comprobación oficial de que los vegetales se hayan producido en viveros y que la parcela de producción esté exenta de *Dendroctonus micans*, *Ips amitinus*, *Ips cembrae*, *Ips duplicatus*, *Ips typographus*.
Vegetales de *Chaenomeles*, *Cornus*, *Cydonia*, *Malus*, *Mespilus*, *Prunus*, *Pyrus*, *Ribes*, *Sorbus* y *Symphoricarpus*, excepto frutos, semillas y partes de plantas para adornos, originarios o procedentes de países donde es conocida la existencia de *Quadraspidiotus perniciosus*.	a) Comprobación oficial de que: 1. Se han aplicado lo dispuesto en la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 28 de febrero de 1986, relativa a la lucha contra *Quadraspidiotus perniciosus* y 2. Los vegetales proceden de regiones reconocidas exentas de *Quadraspidiotus perniciosus*, y que ninguna contaminación por el citado insecto ha sido observada desde el principio de los dos últimos ciclos completos de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos, o bien 3. Que no ha sido observado ninguna contaminación por *Quadraspidiotus perniciosus* desde el principio de los dos últimos ciclos completos de vegetación, ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos, y que los vegetales han sido sometidos a fumigación o a otro tratamiento adecuado contra este organismo nocivo en un estado apropiado. b) El certificado fitosanitario deberá especificar la condición cumplida del apartado (a-2) o (a-3).

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
22. Vegetales de *Amelanchier, Cercidiphyllum, Euonymus, Fagus, Juglans, Ligustrum, Lonicera, Populus, Ptelea, Pyracantha, Rosa, Salix, Spiraea, Syringa, Tilia* y *Ulmus*, excepto frutos, semillas y partes de plantas para adornos originarios o procedentes de países donde es conocida la existencia de *Quadraspidiotus perniciosus*.	Comprobación oficial de que: a) Se han aplicado lo dispuesto en la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 28 de febrero de 1986, relativa a la lucha contra *Quadraspidiotus perniciosus*. b) No ha sido observada ninguna contaminación por *Quadraspidiotus perniciosus* desde el principio de los dos últimos ciclos completos de vegetación ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos, o bien c) En el caso de *Rosa*, los vegetales han sido sometidos a un tratamiento adecuado contra este organismo, según acuerdo entre los Servicios Oficiales de Sanidad Vegetal españoles y del país de origen.
23. Vegetales de *Chaenomeles, Cydonia, Malus, Pyracantha, Pyrus, Sorbus*, excepto *Sorbus intermedia, Stranvaesia*, excepto frutos y semillas.	a) Comprobación oficial de que: 1. Los vegetales son originarios de Grecia, Irlanda, Italia, Portugal o del Reino Unido (Irlanda del Norte), o de otros países o regiones, reconocidos exentos de *Erwinia amylovora*, si estos países están protegidos eficazmente contra la introducción de dicho organismo y que han sido producidos en viveros en los que se ha utilizado exclusivamente material cultivado en dichos países o regiones, o bien. 2. Los vegetales: 2.1 Han sido producidos en una parcela. 2.1.1 Que esté situada en una «zona protegida» delimitada oficialmente y que comprenda al menos 50 kilómetros cuadrados, en la que las plantas huéspedes hayan sido sometidas, al menos, a un sistema de lucha oficialmente aprobado y controlado que tenga por objeto reducir al mínimo el riesgo de propagación de *E. amylovora*. 2.1.2 Haya sido oficialmente aprobada, antes del comienzo del último ciclo completo de vegetación, para el cultivo de vegetales en las condiciones de este apartado 2 y que esta aprobación haya sido notificada a la Comisión antes del mes de julio con indicación de la localización de la parcela, del tipo y número aproximado de vegetales que van a ser cultivados y de la fecha de aprobación. 2.1.3 Que haya sido reconocida exenta de *E. amylovora* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación donde se haya efectuado: – Inspecciones oficiales en la parcela así como en los alrededores inmediatos a una distancia mínima de 250 metros, al menos, dos veces al año, una durante los meses de julio-agosto y la segunda en septiembre-octubre, o en el caso de tratarse de países del hemisferio sur, durante los meses de enero-febrero y marzo-abril respectivamente, y. – Controles oficiales al azar en los alrededores inmediatos a una distancia mínima de un kilómetro, al menos una vez al año durante los meses de julio a octubre, o en el caso de tratarse de países del hemisferio sur, durante los meses de enero a abril, en hogares seleccionados, donde existe especialmente vegetales adecuados como indicadores, y – Testados oficiales conforme a métodos de laboratorio adecuados sobre muestras tomadas oficialmente desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación en los vegetales que hayan mostrado síntomas de *E. amylovora* en la parcela o en el resto de la «zona protegida». 2.1.4 En la cual, así como en el resto de la «zona protegida», ningún cultivo de plantas huéspedes que haya mostrado síntomas de *E. amylovora* haya sido arrancado sin previo examen o aprobación oficial, y 2.2 Han sido sometidos a medidas administrativas adecuadas con objeto de establecer su identidad, como un marcaje de la parcela en el caso de árboles frutales o de otras operaciones de efecto comparable. b) Los vegetales serán embalados y provistas de marcas distintivas oficiales de forma que se asegure su identidad en el envío, que serán reproducidas en el certificado fitosanitario.
24. Vegetales de *Araceae, Maranthaceae, Musaceae, Persea, Strelitziaceae*, con raíz o con un medio de cultivo adherente o asociado.	a) Comprobación oficial de que los vegetales son originarios y procedentes de un país conocido como exento de *Radopholus citrophilus* y *Radopholus similis*. b) El certificado fitosanitario deberá contener una declaración adicional que especifique la condición del apartado anterior.
25. Vegetales de *Cydonia* Mill., *Fragaria* (Tourn.) L., *Malus* Mill, *Prunus* L., *Pyrus* L., *Ribes* L., *Rosa* L., *Rubus* L., destinados a ser plantados, excepto semillas.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de enfermedades causadas por los organismos nocivos citados en el anejo I, apartado e)-12 desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación sobre los vegetales de la parcela de producción.
26. Vegetales de *Cydonia oblonga* Mill., *Pyrus communis* L., destinados a ser plantados,	Comprobación oficial de que los vegetales proceden de una parcela en la cual y en sus alrededores inmediatos, todas las plantas que hayan mostrado síntomas

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
excepto semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia de *Pea decline mycoplasm.*	que hagan sospechar una infección por *Pear decline mycoplasm* fueron arrancadas como consecuencia de las inspecciones realizadas durante los tres últimos ciclos de vegetación.
Vegetales de *Malus pumila* (Wild) destinados a ser plantados, excepto semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia del *apple proliferation mycoplasm.*	Comprobación oficial de que: a) los vegetales sean originarios de regiones reconocidas exentas del *apple proliferation mycoplasm*, o bien b) los vegetales excepto los que proceden de semilla: 1. hayan sido certificados oficialmente en el marco de un sistema de certificación por el que se exija que aquellos proceden de línea directa de materiales que hayan sido mantenidos en condiciones adecuadas y sometidos a testados oficiales que afecten, por lo menos, al *apple proliferation mycoplasm*, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que, como consecuencia de los mismos, se han reconocido exentos de dicho organismo nocivo, o bien 2. proceden en línea directa de materiales mantenidos en condiciones adecuadas y que hayan sido sometidos durante los últimos seis ciclos completos de vegetación, a, por lo menos, un testado oficial referente, como mínimo, al *apple proliferation mycoplasm*, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que como consecuencia de los mismos se han reconocido exentos de dicho organismo nocivo, y c) no se haya observado ningún síntoma de enfermedad causada por *apple proliferation mycoplasm*, desde el comienzo de los últimos tres ciclos completos de vegetación, en los vegetales de la parcela de producción o en los vegetales sensibles de sus alrededores inmediatos.
Vegetales de *Malus* Mill., destinados a ser plantados, excepto semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia en el *Malus* de *Cherry raspleaf virus* (american) y *Tomato ringspot virus.*	Comprobación oficial de que: a) los vegetales: 1. hayan sido certificados oficialmente en el marco de un sistema de certificación por el que se exija que aquellos procedan en línea directa de materiales que hayan sido mantenidos en condiciones adecuadas y sometidos a testados oficiales referentes por lo menos a los citados organismos nocivos utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que como consecuencia de los mismos, se han reconocido exentos de dichos organismos nocivos, o bien 2. procedan en línea directa de materiales mantenidos en condiciones adecuadas y que hayan sido sometidos durante los tres últimos ciclos completos de vegetación a, por lo menos, un testado oficial relativo al menos a los organismos nocivos citados, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que como consecuencia de los mismos, se han reconocido exentos de dichos organismos nocivos. b) no se haya observado ningún síntoma de enfermedad causada por los organismos nocivos citados, desde el comienzo de los tres últimos ciclos completos de vegetación, en los vegetales de la parcela de producción o en los vegetales sensibles de sus alrededores inmediatos.
Vegetales de *Prunus* L, destinados a ser plantados, excepto semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia de *Apricot cheorotic leafroll mycoplasm, Xhanthonomas campestris pv pruni* y Vegetales de *Prunus avium* L., destinados a ser plantados, excepto semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia de *Cherry necrotic rusty mottle virus.*	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de enfermedades causadas por los organismos nocivos citados, desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación sobre los vegetales de la parcela de producción.
Vegetales de las siguientes especies del *Prunns*, destinados a ser plantados, excepto las semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia del *Sharka virus:* *Prunus amygdalus Barsh.* *Prunus armeniaca* L. *Prunus blireinana* André. *Prunus brigantina* Vill. *Prunus cerasifera* Ehrh. *Prunus cisterna* Hansen. *Prunus curdica* Fenzi, and Fritsch. *Prunus domestica ssp. domestica* L. *Prunus domestica ssp. insititia* (L.) C. K. Schneid *Prunus domestica ssp. italica* (Borkh) Hegi. *Prunus glandulosa* Thunb. *Prunus holosericea* Batal. *Prunus hortulana* Bailey. *Prunus japonica* Thunb.	Comprobación oficial de que: a) Los vegetales, excepto los procedentes de semillas: 1. hayan sido certificados oficialmente en el marco de un sistema de certificación por el que se exija que aquellos procedan en línea directa de materiales que hayan sido mantenidos en condiciones adecuadas y sometidos a testados oficiales referentes al menos al *Sharka virus*, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que como consecuencia de los mismos se han reconocido exentos de dicho organismo, o bien 2. proceden en línea directa de materiales mantenidos en condiciones adecuadas y que hayan sido sometidos, durante los tres últimos ciclos completos de vegetación a, por lo menos, un testado oficial referente, como mínimo, al *Sharka virus*, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes, y que, como consecuencia de los mismos se han reconocido exentos de dicho organismo nocivo. b) No se haya observado ningún síntoma de enfermedad causada por el *Sharka virus* desde el comienzo de los tres últimos ciclos completos de vegetación, en los vegetales de la parcela de producción o sobre los vegetales sensibles de sus alrededores inmediatos.

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
Prunus mandshurica (Maxim.) Koehne. *Prunus maritima* Marsh *Prunus nume Sieb.* and Zucc. *Prunus nigra* Ait. *Prunus persica (L.) Barsch.* *Prunus salicina* L. *Prunus sibirica* L. *Prunus simonii* Carr. *Prunus spinosa* L. *Prunus tomentosa* Thunb. *Prunus triloba* Lindl. Otras especies de *Prunus* sensibles al *Sharka virus.*	c) Los vegetales de la parcela de producción que hubieran mostrado síntomas de enfermedad provocada por otros virus o patógenos similares a los virus hayan sido arrancados.
1. Vegetales de *Prunus* L., destinados a ser plantados: 31.1 Originarios de países en los que es conocida la existencia de determinados organismos nocivos en el *Prunus* L. 31.2 Excepto las semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia de determinados organismos nocivos. 31.3 Excepto semillas, originarios de países no europeos en los que es conocida la existencia de determinados organismos nocivos. Los organismos nocivos a los que se hace referencia son los siguientes: – Para el caso citado en el punto 31.1: *Tomato ringspot virus.* – Para el caso citado en el punto 31.2: *Cherry raspleaf virus* (American). *Peach mosaic virus* (American). *Peach phony rickettsia.* *Peach rosette mycoplasm.* *Peach yellow mycoplasm.* *Plum line pattern virus* (American). *X-disease mycoplasm.* – Para el caso citado en el punto 31.3: *Little cherry pathogen.*	Comprobación oficial de que: a) Los vegetales: 1. Hayan sido certificados oficialmente en el marco de un sistema de certificación por el que se exija que aquellos procedan en línea directa de materiales que hayan sido mantenidos en condiciones adecuadas y sometidos a testados oficiales referentes al menos a los citados organismos nocivos, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que como consecuencia de los mismos, se han reconocido exentos de dichos organismos nocivos. 2. Procedan en línea directa de materiales mantenidos en condiciones adecuadas y hayan sido sometidos, durante los últimos tres ciclos completos de vegetación, lo menos a un testado oficial referente, como mínimo, a los organismos nocivos citados, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que como consecuencia de los mismos se han reconocido exentos de dichos organismos nocivos. b) No se haya observado ningún síntoma de enfermedades causadas por los organismos nocivos citados, desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación, en los vegetales de la parcela de producción o en los vegetales sensibles de sus alrededores inmediatos.
32. Vegetales de *Rubus* L., destinados a ser plantados, excepto semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia de *Arabis mosaic virus, Raspberry ringspot virus, Strawberry latentringspot virus, Tomato black ring virus*	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de enfermedades causadas por los organismos nocivos citados, desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación sobre los vegetales de la parcela de producción.
33. Vegetales de *Rubus* L., destinados a ser plantados. 33.1 Originarios de países en los que es conocida la existencia de determinados organismos en el *Rubus* L. 33.2 Excepto semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia de determinados organismos nocivos. Los organismos nocivos a los que se hace referencia son los siguientes: – Para el caso citado en el punto 33.1: *Tomato ringspot virus.* *Black raspberry latent virus.* *Cherry leafroll virus.* *Prunus necrotic ringspot virus.* – Para el caso citado en el punto 33.2: *Raspberry leaf curl virus.*	a) Los vegetales estarán exentos de áfidos, incluidos sus huevos. b) Comprobación oficial de que: 1. Los vegetales: 1.1 Hayan sido certificados oficialmente en el marco de un sistema de certificación por el que se exija que procedan en línea directa de materiales que hayan sido mantenidos en condiciones adecuadas y sometidos a testados oficiales referentes, por lo menos, a los organismos nocivos citados, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que, como consecuencia de los mismos, se han reconocido exentos de dichos organismos nocivos, o bien 1.2 Proceden en línea directa de materiales mantenidos en condiciones adecuadas y que hayan sido sometidos, durante los tres ciclos últimos completos de vegetación a, por lo menos, un testado oficial referente, como mínimo, a los organismos nocivos citados, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que, como consecuencia de los mismos, se han reconocido exentos de dichos organismos nocivos. 2. No se haya observado ningún síntoma de enfermedades causadas por los organismos nocivos citados, desde el comienzo de los últimos tres ciclos completos de vegetación, en los vegetales de la parcela de producción ni en los vegetales sensibles de sus alrededores inmediatos.
34. Vegetales de *Fragaria* (Tourn.) L., destinados a ser plantados, excepto semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia de *Phytophthora fragariae, Xanthomonas fragariae, Arabis mosaic virus, Raspberry ringspot virus, Strawberry latent ringspot virus, Tomato black ring virus.*	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de enfermedades causadas por los organismos nocivos citados, desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación sobre los vegetales de la parcela de producción.

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
5. Vegetales de *Fragaria* (Tourn.) L., destinados a ser plantados, excepto semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia de *Strawberry latent C. virus, Strawberry vein-banding virus, Strawberry witches broom pathogen, Strawberry yellow edge virus, Strawberry crinkle virus.*	Comprobación oficial de que: a) Los vegetales, excepto las plantas que proceden de semillas: 1. Hayan sido certificados oficialmente en el marco de un sistema de certificación que exija que proceden en línea directa de materiales que hayan sido mantenidos en condiciones adecuadas y sometidos a testados oficiales referentes por lo menos a los organismos nocivos citados, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que como consecuencia de los mismos se han reconocido exentos de dichos organismos nocivos, o bien 2. Procedan en línea directa de materiales mantenidos en condiciones adecuadas y que hayan sido sometidos dentro de los tres últimos ciclos completos de vegetación a por lo menos un testado oficial referente como mínimo a los organismos nocivos citados, utilizando indicadores adecuados o métodos equivalentes y que como consecuencia de los mismos se han reconocido exentos de dichos organismos nocivos. b) No se hayan observado ningún síntoma de enfermedades causadas por los organismos nocivos citados, desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación en los vegetales de la parcela de producción o en los vegetales sensibles de sus alrededores inmediatos.
16. Vegetales de *Rosa* L., destinados a ser plantados, excepto semillas, originarios de países en los que es conocida la existencia de *Rose wilt.*	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de enfermedades causadas por *Rose wilt* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación sobre los vegetales de la parcela de producción.
17. Vegetales de *Humulus lupulus*, excepto semillas y lúpulo recolectado.	Comprobación oficial de que no han sido observados síntomas de *Verticillium alboatrum* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación en los vegetales de la parcela de producción.
18. Vegetales de *Beta spp*, destinados a la plantación, excepto semillas.	
18.1. Originarios de todos los países.	Comprobación oficial de que no han sido observados síntomas de *Beet curly top virus* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación en los vegetales de la parcela de producción.
18.2. Originarios de países donde se conozca la existencia de *Beet leaf curl virus.*	Comprobación oficial de que: a) No es conocida la existencia de *Beet leaf curl virus* en la región de producción. b) No han sido observados síntomas de *Beet leaf curl virus* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación en los vegetales de la parcela de producción o en sus alrededores inmediatos.
19. Vegetales, excepto semillas, de *Apium, Allium*, excepto *A. Sativum* L., *Beta* y *Daucus.*	a) El certificado fitosanitario deberá contener una declaración adicional en la que se haga constar que los vegetales son originarios de países reconocidos exentos de *Leptinotarsa decemlineata*, o bien b) Los vegetales deberán encontrarse exentos de hojas.
10. Vegetales, excepto semillas, de *Brassica* (excepto *B. oleracea* L. var. *gemmifera* D. C.), *Cichorium* (excepto *C. intybus*), *Lactuca, Petroselenum, Spinacea.*	El certificado fitosanitario deberá contener una declaración adicional en la que se haga constar que los vegetales son originarios de países reconocidos exentos de *Leptinotarsa decemlineata.*
11. Vegetales de *Chrysantemum, Dianthus* y *Pelargonium*, excepto semillas.	Comprobación oficial de que: a) No ha sido observado ningún síntoma de contaminación por *Epichoristodes acerbella, Helicoverpa armigera, Spodoptera littoralis* (Boisd.) o *Spodoptera litura* (F.) desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación en la parcela de producción, o bien b) Los vegetales han sido sometidos a un tratamiento adecuado contra los organismos nocivos mencionados.
12. Vegetales de *Chrysanthemum*, excepto semillas.	Comprobación oficial de que: a) Los vegetales son como máximo de la tercera generación a partir del material que se ha comprobado exento de *Chrysanthemum stunt viroid* como consecuencia de testados virológicos, o bien los vegetales proceden directamente de material del cual una muestra representativa de al menos el 10 por 100 se ha comprobado exenta de *Chrysanthemum stunt viroid* como consecuencia de un examen oficial efectuado en el momento de la floración. b) El certificado oficial ha sido expedido antes de las cuarenta y ocho horas precedentes al momento declarado de la expedición de la parcela de producción. c) Los vegetales y los esquejes proceden de un lugar de producción: 1. Inspeccionado oficialmente, al menos una vez por mes, durante los tres meses precedentes a la expedición, no habiéndose observado ningún síntoma de *Puccinia horiana* durante este periodo. 2. Cuyas proximidades inmediatas se han reconocido exentas de *Puccinia horiana* durante los tres meses precedentes a la expedición. d) En el caso de esquejes sin raíz, no ha aparecido ningún síntoma de *Dichomella chrysanthemi* en los esquejes ni en los vegetales de los que proceden, o bien, en el caso de esquejes con raíz, no ha sido observado ningún síntoma de *D. chrysanthemi* ni en los esquejes ni en su entorno.

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
egetales de *Dianthus caryophillus*, excepto millas.	Comprobación oficial de que: a) Los vegetales proceden de cepas de origen que se han comprobado exentas de *Erwinia chrysanthemi*, *Pseudomonas caryophylli*, *Pseudomonas woodsii* y *Phialophora cinerescens*, como consecuencia de testados oficialmente aceptados y efectuados durante los dos últimos años. b) No se ha observado en la parcela de producción ningún síntoma de los organismos nocivos antes mencionados desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación.
egetales de *Gladiolus*.	a) Comprobación oficial de que: 1. Los vegetales son originarios de un país conocido como exento de *Uromyces spp* y *Ditylenchus dipsaci*, o bien 2. No se ha observado en la parcela de producción ningún síntoma de *Uromyces spp* ni se ha detectado la presencia de *Ditylenchus dipsaci* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación. b) El certificado fitosanitario deberá contener una declaración adicional que especifique la condición cumplida del apartado anterior.
egetales de *Pelargonium X. hortorum*, ncluido *P. zonale* y *P. X. domesticum*, excepto emillas, destinados a la plantación y originaios de países en los que es conocida la existenia de *Tomato ring spot virus*.	
5.1 En los que no es conocida la existencia de *Xiphinema americanum* u otros vectores del *tomato ring spot virus*.	Comprobación oficial de que los vegetales: a) Proceden directamente de viveros no contaminados por *tomato ring spot virus*, o bien b) Son como máximo de la cuarta generación a partir de la cepa de origen que se comprobó exenta de *tomato ring spot virus* como consecuencia de testados virológicos oficialmente aprobados.
15.2 En los que no es conocida la existencia de *Xiphinema americanum* u otros vectores del *tomato ring spot virus*.	Comprobación oficial de que los vegetales: a) Proceden directamente de viveros no contaminados, ni el suelo ni los vegetales, por *tomato ring spot virus*. b) Son como máximo de la segunda generación a partir de las cepas de origen que se han comprobado exentas de *tomato ring spot virus* como consecuencia de testados virológicos oficialmente aprobados.
Vegetales de *Apium graveolens*, *Chrysanthemum*, *Dendranthema*, *Dianthus caryophyllus*, *Gerbera*, *Gypsophila*, destinados a ser plantados, excepto semillas.	
46.1 Originarios de un país de la CEE o de otros países donde se haya comprobado que no es conocida la existencia de: - *Amauromyza maculosa*. - *Liriomyza huidobrensis*. - *Liriomyza sativae*. - *Liriomyza trifolii*. o en el caso de aparición de *Liriomyza trifolii*, se han aplicado medidas equivalentes a las de la CEE.	Comprobación oficial de que: a) No ha sido observado ningún síntoma de contaminación por *Liriomyza trifolii* en la parcela de producción, como consecuencia de las inspecciones oficiales efectuadas al menos una vez por mes en el curso de los tres meses precedentes a la recolección, o bien b) Los vegetales o, en caso de esquejes, las plantas madres han sido sometidas a un sistema de lucha oficialmente aprobada y controlada con un tratamiento apropiado que tenga por objeto erradicar la *Liriomyza trifolii* sobre los vegetales.
46.2 Originarios de países americanos o de países no comprendidos en el apartado 46.1.	Comprobación oficial de que no ha sido observado ningún síntoma de contaminación por *Amauromyza maculosa*, *Liriomyza huidobrensis*, *Liriomyza sativae* o *Liriomyza trifolii* en la parcela de producción, como consecuencia de las inspecciones oficiales efectuadas al menos una vez por mes en el curso de los tres meses precedentes a la recolección.
Bulbos de *Tulipa* y de *Narcissus*.	Comprobación oficial de que no se han observado en la parcela de producción ningún síntoma de *Ditylenchus dipsaci* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación.
Tallos sin hojas ni raíces de *Yuca* y *Dracaena*.	a) Comprobación oficial de que los vegetales proceden de una región exenta de *Opogona sacchari*. b) En el punto de entrada serán sometidos a un tratamiento fitosanitario adecuado.
Vegetales de *Yuca*, *Dracaena* y *Pandanus*, excepto frutos y semillas.	a) Comprobación oficial de que en la región de producción no se ha observado ningún síntoma de *Opogona sacchari* desde el comienzo de los dos últimos años previos al embarque. b) Deberán venir exentos de *Diaspinae*. c) El certificado deberá contener una declaración adicional que especifique las condiciones de los apartados a) y b). d) En el punto de entrada serán sometidos a un tratamiento fitosanitario adecuado.
Vegetales de *Orquidaceae*, excepto flores.	Comprobación oficial de que el medio de cultivo adherido o asociado cumple las condiciones exigidas en el punto 55.

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
51. Vegetales de *Ananas bracteatus var. striatus.*	a) Comprobación oficial de que: 1. Los vegetales proceden del tallo de la planta madre. 2. En la parcela de producción no se ha observado desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación, la presencia de *Dismicoccus brevipes, Eotetranichus sexmaculatus* ni *Stenoeotarxonemus ananas.* b) Deberán estar exentos de raíces verdaderas. c) El certificado fitosanitario deberá contener una declaración adicional que especifique que se han cumplido las condiciones del apartado a). d) Los vegetales serán sometidos a un tratamiento fitosanitario adecuado en el punto de entrada.
52. Vegetales con raíz, plantados o destinados a ser plantados, cultivados al aire libre.	Comprobación oficial de que la parcela de producción está exenta de *Globodera (Heterodera) pallida, Globodera (Heterodera) rostochiensis, Synchytrium endobioticum* y *Corynebacterium sepedonicum.*
53. Paja de cereales.	a) Comprobación oficial de que se ha recogido de campos en cuyos alrededores no hay cultivo de ninguna solanácea en un radio mínimo de 10 kilómetros. b) El almacenaje y transporte se ha realizado de forma que impida la contaminación por *Leptinotarsa decemlineata.* c) El certificado fitosanitario deberá contener una declaración adicional que especifique que se ha cumplido la condición del apartado a). d) El período autorizado de importación es desde el 1 de junio al 30 de marzo.
54. Cañas *(Arundo donax* L.) secas.	a) Deberán estar desprovistas de la inflorescencia terminal y de rizomas. b) Comprobación oficial de que el almacenaje y transporte se ha realizado de forma que impida la contaminación por *Leptinotarsa decemlineata.*
55. Medios de cultivo adheridos o asociados a vegetales, que no contengan tierra.	a) Comprobación oficial de que: 1. En el momento de la plantación el medio de cultivo. 1.1 Estaba exento de tierra y de materias orgánicas, o bien 1.2 Exento de insectos o de nematodos nocivos y ha sido sometido a un examen o tratamiento adecuado que asegure que está exento de otros organismos nocivos, o bien 1.3 Ha sido sometido a un tratamiento adecuado que asegure que está exento de organismos nocivos. 2. Después de la plantación, dentro de las dos semanas anteriores a la exportación, los vegetales fueron desprovistos de su medio de cultivo, dejando solamente la cantidad mínima necesaria para su conservación durante el transporte y, si han sido replanteados, el medio de cultivo utilizado a estos efectos está exento de tierra y de materias orgánicas. b) El certificado fitosanitario deberá contener una declaración adicional que especifique las condiciones que se han aplicado del apartado anterior. En caso de que se haya realizado un tratamiento deberá hacerse constar en el certificado fitosanitario.
56. Turba.	a) Comprobación oficial de que: 1. La turba es originaria de países exentos de *Leptinotarsa decemlineata* o bien 2. Procede de tuberas distantes más de 10 kilómetros del cultivo de solanáceas más próximo y ha sido extraída de cepas profundas inaccesibles a *Leptinotarsa decemlineata.* b) El certificado fitosanitario deberá contener una declaración adicional que especifique la condición cumplida del apartado anterior.
57. Humus producido por lombrices.	a) El humus deberá ser originario de países pertenecientes a la CEE. b) El humus deberá haber sido sometido a un tratamiento fitosanitario adecuado que garantice la total eliminación de organismos nocivos vivos. c) En el certificado fitosanitario deberá especificarse las características del tratamiento realizado.

PARTE III

Tubérculos de patata

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
58. Tubérculos de patata *(Solanum tuberosum* L.).	Comprobación oficial de que: a) Los tubérculos son originarios de países exentos de *Leptinotarsa decemlineata.* b) Han sido limpiados y envasados de forma adecuada antes del envío. c) Son transportados de forma que se impida la contaminación por *Leptinotarsa decemlineata.*

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
	d) No han sido observados síntomas de *stolbur* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación en los vegetales de la parcela de producción.
58.1 Originarios de Estados miembros de la Comunidad Económica Europea.	Comprobación oficial de que han sido respetadas las disposiciones comunitarias relativas a la lucha contra *Corynebacterium sepedonicum* y *Synchytrium endobioticum*.
58.2 Originarios de países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea.	Comprobación oficial de que: a) Los tubérculos son originarios de regiones reconocidas exentas de *Synchitrium endobioticum* de razas distintas de la raza común europea. b) No se ha observado ningún síntoma de *Synchitrium endobioticum* durante un período de diez años ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos. c) En el país de origen han sido respetadas las disposiciones reconocidas como equivalentes a las disposiciones comunitarias relativas a la lucha contra el *Corynebacterium sepedonicum*, si la existencia de dicho organismo nocivo es conocida en este país.
58.3. Originarios de América y de países no pertenecientes a la Comunidad, donde es conocida la existencia de *Potato spindle tuber viroid*, excepto las patatas tempranas.	Deberá haber sido suprimido el poder germinativo de los tubérculos mediante un tratamiento adecuado.
59. Tubérculos de patata *(Solanum tuberosum* L.) de siembra.	Comprobación oficial de que: Las patatas proceden de una parcela de producción reconocida exenta de *Globodera rostochiensis* y *Glodobera pallida*.

PARTE IV

Semillas

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
60. Semillas de alfalfa *(Medicago sativa)*.	Comprobación oficial de que: a) No ha sido observado en la parcela de producción ningún síntoma de *Ditylenchus dipsaci)* desde el inicio del último ciclo completo de vegetación y que no se ha detectado el citado organismo como resultado de los análisis en laboratorio de muestras representativas, o bien b) Han sido sometidas a un tratamiento de fumigación antes de la exportación.
61. Semillas de *Medicago sativa* originarias de países en los que es conocida la existencia de *Corynebacterium insidiosum*	Comprobación oficial de que: a) No ha sido observada la presencia de *Corynebacterium insidiosum* desde el inicio de un período de diez años ni en la parcela de producción ni en sus alrededores inmediatos. b) El cultivo pertenece a una variedad reconocida como muy resistente al *Corynebacterium insidiosum*, o bien – El cultivo del que procede la semilla no había aún comenzado el cuarto ciclo completo de vegetación desde la siembra y que no ha dado más de una cosecha de semilla anteriormente, o bien – El contenido en materia inerte no sobrepasa el 0,1 por 100 en peso determinado conforme a las reglas aplicables a la certificación de semillas comerciales en la CEE. c) No han sido observados síntomas de *Corynebacterium insidiosum* durante los dos últimos ciclos vegetativos completos en la parcela de producción o en los cultivos adyacentes de *Medicago sativa*. d) El cultivo se realiza en una parcela en la que no se haya cultivado *Medicago sativa* durante los tres años precedentes a la siembra.
62. Semillas de guisante *(Pisum sativum)*.	Comprobación oficial de que: a) En las regiones de producción no se haya reconocido, durante un período adecuado, ninguna contaminación por *Pseudomonas pisi*, o bien b) En los vegetales del campo de producción no han sido observados síntomas de *Pseudomonas pisi* desde el comienzo del segundo ciclo completo de vegetación.
63. Semillas de tomate *(Solanum lycopersicum)*.	Comprobación oficial de que: a) Las semillas han sido obtenidas por medio de un método apropiado de extracción al ácido o por otro método equivalente. b) Las semillas proceden de regiones donde es conocida la existencia de *Corynebacterium michiganense, Xanthomonas vesicatoria* o *Potato spindle tuber viroid*, o bien c) No ha sido observado ningún síntoma de enfermedades causadas por estos organismos nocivos sobre la parcela de producción desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación, o bien d) Las semillas han sido sometidas a testados oficiales referentes, por lo menos, a los organismos nocivos citados, efectuados sobre muestras representa-

Vegetales, productos vegetales y otros objetos	Condiciones requeridas
	tivas, utilizando métodos apropiados, y que como consecuencia de los mismos, se han reconocido exentos de dichos organismos nocivos.
4. Semillas de soja *(Glycine* max L. Merril) destinadas a la siembra.	Comprobación oficial de que en los vegetales de la parcela de producción de la cual proceden las semillas, no ha sido observado ningún síntoma de *Pseudomonas glycinea* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación.
5. Semillas de algodón *(Gossypium* sp.) destinadas a la siembra.	Comprobación oficial de que: a) Las cápsulas han sido desmotadas (desgranadas) por vía ácida, o bien b) No ha sido observado ningún síntoma de *Glomerella gossypii* desde el comienzo del último ciclo completo de vegetación en la parcela de producción y que la muestra representativa examinada se ha encontrado exenta de *G. gossypii*.
6. Semillas de girasol *(Helianthus annuus)* destinadas a la siembra originarias o procedentes de países donde se haya detectado la «raza 3» del hongo *Plasmopara halstedii*.	El certificado deberá contener una declaración adicional en la que se haga constar la región de origen y que ésta se ha reconocido exenta de la raza 3 de *Plasmopara halstedii*.

ANEJO V

Vegetales, productos vegetales y otros objetos que para su importación en las II. CC. deben ser acompañados por un certificado fitosanitario

1. Vegetales, plantados o destinados a la plantación, incluyendo semillas.
2. Las siguientes partes de vegetales:
   a) Flores cortadas y partes de vegetales para ornamentación.
   b) Frutos frescos. c) Hortalizas y legumbres frescas.
   d) Raíces y rizomas. e) Tubérculos. f) Bulbos.
3. Maderas de:
   Castanea. Quercus. Ulmus. Eucalyptus. Acer saccharum. Platanus.
4. Corteza aislada de *Quercus L.* excepto la de *Quercus suber L.*
5. Turba.
6. Humus producido por lombrices.
7. Medios de cultivo.
8. Medios de cultivo adheridos o asociados a vegetales.
9. Tabaco en rama o sin elaborar; desperdicios de tabaco.
10. Granos de cereales y legumbres secas, a granel, ensacados o envasados sin elaboración.
11. Paja de cereales.
12. Cañas.

ANEJO VI

Vegetales, productos vegetales y otros objetos sometidos a control o inspección fitosanitaria en el punto de entrada

Partida arancelaria	Designación de los productos
Ex. 01.06	Insectos, ácaros y nematodos en cualquier estado de su desarrollo.
06.01	Bulbos, cebollas, tubérculos, raíces tuberosas, brotes y rizomas, en reposo vegetativo, en vegetación o en flor.
Ex. 06.02	Las demás plantas y raíces vivas, incluidos los esquejes e injertos, con excepción de las plantas de acuario.
Ex. 06.03	Flores y capullos, cortados, para ramos o adornos, frescos o secos, excepto los blanqueados, teñidos, impregnados o preparados de otra forma.
Ex. 06.04 B	Follajes, hojas, ramas y otras partes de plantas, hierbas y musgos, para ramos o adornos, frescos o secos, excepto los blanqueados, teñidos, impregnados o preparados de otra forma y las flores y capullos de la partida 06.03.
07.01	Legumbres y hortalizas, en fresco o refrigeradas.
07.05	Legumbres de vaina secas, desvainadas, incluso mondadas o partidas.
07.06	Raíces de mandioca, arrurruz, salep, batata, boniato y demás raíces y tubérculos similares, ricos en almidón o inulina, incluso desecados o troceados; medula de sagú.
08.01 al 08.09	Frutos comestibles.
08.12	Frutas desecadas (distintas de las comprendidas en las partidas 08.01 a 08.05, ambas inclusive).
Ex. 08.13	Cortezas de agrios, de melones y otros frutos, frescas o desecadas.
Ex. 09.01	Café sin tostar y sin descafeinar.
Ex. 09.02	Té fresco.
09.03	Yerba mate.
09.04 al 09.10	Especias.
10.01 al 10.07	Cereales.
11.01	Harinas de cereales.
Ex. 11.02	Granones y sémolas, granos mondados (descascarillados o pelados) incluso cortados o partidos, granos perlados, granos solamente partidos.
11.04	Harinas de las legumbres de vaina seca comprendidas en la partida 07.05 o de las frutas comprendidas en el capítulo 8; harinas y sémolas de sagú y de las raíces y tubérculos comprendidos en las partidas 07.06.
11.07 A	Malta sin tostar.
12.01	Semillas y frutos oleaginosos, incluso quebrantados.
12.02	Harinas de semillas y de frutos oleaginosos, sin desgrasar, excepto la de mostaza.
12.03	Semillas, esporas y frutos, para la siembra.
Ex. 12.04	Remolacha azucarera (incluso en rodajas), en fresco; caña de azúcar.
12.06	Lúpulo (conos y lupulino).
12.07	Plantas, partes de plantas, semillas y frutos de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o en usos insecticidas, parasiticidas y análogos, frescos o secos, incluso cortados, triturados o pulverizados.
12.08	Raíces de achicoria, frescas o secas, incluso cortadas, sin tostar; garrofas frescas o secas, incluso trituradas o pulverizadas; huesos de frutas y productos vegetales, empleados principalmente en la alimentación humana, no expresados ni comprendidos en otras partidas.
12.09	Paja y cascabillo de cereales, en bruto, incluso picados.
12.10	Remolachas, nabos, raíces forrajeras; heno, alfalfa, esparceta, trébol, coles forrajeras, altramuces, vezas y demás productos forrajeros análogos.
Ex. 14.01	Materias vegetales empleadas principalmente en cestería o espartería (mimbre, caña, bambú, roten, junco, rafia, cortezas de tilo y análogos).
14.02	Materias vegetales empleadas principalmente como relleno (miraguano, crin vegetal, crin marina y similares), incluso en capas con soporte de otras materias o sin él.
14.03	Materias vegetales empleadas principalmente en la fabricación de escobas y cepillos (sorgo, piasava, grama, banipico y análogos), incluso en torcidas o en haces.

Partida arancelaria	Designación de los productos
14.05	Productos de origen vegetal no expresados ni comprendidos en otras partidas.
18.01 A	Cacao en grano, entero o partido, crudo.
18.02	Cáscara, cascarilla, películas y residuos de cacao.
23.02	Salvados, moyuelos y demás residuos del cernido, de la molienda o de otros tratamientos de los granos de cereales y de leguminosas.
23.04	Tortas, orujos de aceitunas y demás residuos de la extracción de aceites vegetales, con exclusión de las borras o heces.
23.06	Productos de origen vegetal del tipo de los que se utilizan en la alimentación de los animales, no expresados ni comprendidos en otras partidas, excepto orujos de frutas.
24.01	Tabaco en rama o sin elaborar; desperdicios de tabaco.
24.02 B	Los demás, incluso el tabaco aglomerado en forma de hojas.
27.03	Turba (incluida la turba para cama de animales) y sus aglomerados.
31.01	Abonos naturales de origen vegetal no elaborados químicamente.
44.01 B	Leña y desperdicios de madera (excepto el aserrín).
44.03	Madera en bruto, incluso descortezada o simplemente desbastada.
44.04	Madera simplemente escuadrada.
44.05	Madera simplemente aserrada en sentido longitudinal, cortada en hojas o desenrollada, de más de cinco milímetros de espesor.
44.07	Traviesas de madera para vías férreas, excepto las inyectadas o impregnadas de otra manera en un grado cualquiera.
44.09	Flejes de madera; rodrigones hendidos; estacas y estaquillas de madera, aguzadas, sin aserrar longitudinalmente; madera en tablillas, láminas o cintas; madera hilada; madera simplemente desbastada o redondeada, pero sin tornear, curvar, ni haber sufrido otro trabajo, para bastones, paraguas, mangos de herramientas y similares.
44.14	Maderas simplemente aserradas longitudinalmente, cortadas o desenrolladas de espesor igual o inferior a cinco milímetros; chapas y madera para contrachapados de igual espesor.
44.21	Cajas, cajitas, jaulas, cilindros y envases similares completos, de madera.
44.22 A	Duelas de roble y de castaño, estén o no aserradas por sus dos caras principalmente, pero sin otra labor.
45.01	Corcho natural en bruto y desperdicios de corcho.
45.02	Cubos, placas (láminas), hojas y tiras de corcho natural, incluidos los cubos o cuadradillos para la fabricación de tapones.
54.01	Lino en bruto (mies de lino), enriado, espadado, rastrillado (peinado) o tratado de otra forma, pero sin hilar; estopas y desperdicios de lino (incluidas las hilachas).
54.02	Ramio, en bruto, descortezado, desgomado, rastrillado (peinado) o tratado de otra forma, pero sin hilar; estopas y desperdicios de ramio (incluidas las hilachas).
55.01	Algodones sin cardar ni peinar.
55.02 A	Linters de algodón en bruto.
55.03	Desperdicios de algodón (incluidas las hilachas), sin cardar ni peinar.
57.01	Cáñamo *(Cannabis sativa)* en rama, enriado, agramado, rastrillado (peinado) o trabajado de otra forma, pero sin hilar; estopas y desperdicios de cáñamo (incluidas las hilachas).
57.02	Abacá (cáñamo de Manila o *Musa textilis)* en rama, rastrillado (peinado) o trabajado de otra forma, pero sin hilar; estopas y desperdicios de abacá (incluidas las hilachas).
57.03	Yute y demás fibras textiles de liber no expresadas ni comprendidas en otra partida, en bruto, descortezadas o tratadas de otro modo, pero sin hilar; estopas y desperdicios de estas fibras (incluidas las hilachas).
57.04	Las demás fibras textiles en rama o trabajadas, pero sin hilar; desperdicios de estas fibras (incluidas las hilachas).

ANEJO VII

Vegetales, productos vegetales y otros objetos sometidos a control fitosanitario previo a la exportación

Partida arancelaria	Designación de los productos
Ex. 01.06	Insectos, ácaros y nematodos en cualquier estado de su desarrollo.
06.01	Bulbos, cebollas, tubérculos, raíces tuberosas, brotes y rizomas, en reposo vegetativo, en vegetación o en flor.
Ex. 06.02	Las demás plantas y raíces vivas, incluidos los esquejes e injertos, con excepción de las plantas de acuario y micelios de hongos.
Ex. 06.03	Flores y capullos, cortados, para ramos o adornos, frescos.
Ex. 06.04 B	Follajes, hojas, ramas y otras partes de plantas, hierbas y musgos, para ramos o adornos, frescos.
07.01	Legumbres y hortalizas, en fresco o refrigeradas.
07.05	Legumbres de vainas secas, desvainadas, incluso mondadas o partidas.
08.01 al 08.09	Frutos comestibles.
10.01 al 10.07	Cereales.
12.01	Semillas y frutos oleaginosos, incluso quebrantados.
12.03	Semillas, esporas y frutos, para la siembra.
12.06	Lúpulo (conos y lupulino).
27.03	Turba (incluida la turba para cama de animales) y sus aglomerados.
Ex. 31.01	Abonos naturales de origen vegetal no elaborados químicamente.
44.03	Madera en bruto, incluso descortezada o simplemente desbastada.
44.04	Madera simplemente escuadrada.
44.05	Madera simplemente aserrada en sentido longitudinal, cortada en hojas o desenrollada, de más de cinco milímetros de espesor.
Ex. 45.01	Corcho natural en bruto y desperdicios de corcho.

ANEJO VIII

Puntos de entrada autorizados en las islas Canarias

a) Aduanas aéreas: El Hierro, Fuerteventura, Gran Canaria, La Palma, Lazarote, Tenerife.

b) Aduanas marítimas: El Hierro, Fuerteventura, La Gomera, Las Palmas de Gran Canaria, Lanzarote, Santa Cruz de la Palma, Santa Cruz de Tenerife.

ANEXO 5

NORMAS DE INSPECCION FITOSANITARIA PARA EL INTERCAMBIO INTERNACIONAL TERRESTRE DE PRODUCTOS VEGETALES ENTRE LA REPUBLICA ARGENTINA Y LA REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL.

Con el objeto de implementar la decisión de los Gobiernos de Argentina y Brasil que consta en el Anexo II del Protocolo 14 del Programa de Integración entre la República Argentina y la República Federativa del Brasil, se acuerda:

I.- Definir que:

A.- Los productos vegetales desvitalizados (sin vida) a que se refiere el Grupo 1 previsto en el citado Anexo son:

productos de origen vegetal que, sometidos a cualquier proceso de mejoramiento y/o industrialización, se transformen sin condiciones de albergar "plagas cuarentenarias", en cualquier fase de desarrollo.

B.- Los productos vegetales vitalizados (con vida) o productos "in natura" a que se refiere el grupo 2 previsto en el citado Anexo son:

las partes vivas de vegetales, las que comprenden: los granos de cereal, condimentos, forrajes para alimentación animal, sementes o granos para fines de alimentacion e industria, que estan sujetos a infección de "plagas cuarentenarias".

C.- Los productos vegetales vitalizados (con vida) a que se refiere el Grupo 3 previsto en el ciatdo Anexo son:

los productos vegetales, también denominados "hortifruticolas", consumibles en estado fresco, y que necesitan de aereación o refrigeración, también sujetos a infección de "plagas cuarentenarias"

II.- Fijar que están incluídos en el "Grupo 1" los productos de origen vegetal, mejorados o industrializados, para los cuales queda eximida la presentación de Certificado Fitosanitario, en el intercambio internacional entre la Republica Argentina y la República Federativa del Brasil, cuando son transportados por vehículos, vía tarrestre, inclusive camiones cubiertos, lacrados en origen.

Los exámenes, conferencias y liberaciones, de carácter fitosanitario, se daran en los recintos aduaneros de zona secundaria.

Relacion de productos del GRUPO 1 (Productos desvitalizados -sin vida- o mejorados, están liberados de las exigencias del Certificado Fitosanitario, pero sujetos a inspección o conferencia, antes del despacho aduanero, en la zona secundaria):

01.- Productos hortifruticolas desecados o deshidratados, enlatados;

02. Productos hortifruticolas, en forma de masa, extratos, pures, pastas, jugos, salsas y otras preparaciones alimenticias o condimentarias;

03. Frutas en (ALMIBAR), o dulces secos;

04. Ciruelas secas en carozos;

05. Aceitunas en conservas;

06. Arroz, avena, trigo y otros cereales, excepto maiz o sorgo sin cáscara;

07. Arroz partido, quirera, arroz pulido, avena sin corteza, malta partida;

08. aceites vegetales;

09. Bebidas alcohólicas y no alcohólicas;

10. Ceras vegetales;

11. Otros productos que los dos Gobiernos indiquen de común acuerdo.

III.- Fijar que se incluyen en el GRUPO 2, los productos de origen vegetal, para los cuales será exigida la presentación de Certificado Fitosanitario, emitido en el pais de origen, y su presentación al Inspector Fitosanitario del Servicio de Defensa Fitosanitaria o Protección Vegetal, en el puesto de desembarco o liberación aduanera, del país de destino.

Esos productos serán acondicionados en embalajes inviolables, del tipo PVC, o transportados en contenedores, camiones frigoríficos o del tipo baúl, debidamente lacrados.

Tales productos, en la frontera, estarán exceptuados de exámenes fitosanitarios, pero deberá ser exigida la presentación del Certificado Fitosanitario y la verificación de los lacres, antes de la autorización de internación en el territorio del país importador.

Los exámenes fitosanitarios, en el puesto de destino, y

antes del despacho aduanero, serán hechos en recintos de zona secundaria.

Relación de los Productos del GRUPO 2 (Presentación del Certificado Fitosanitario en la frontera, exámenes fitosanitarios en la zona secundaria):

01. Arroz con cáscara, embolsado;

02. Porotos, cualquier tipo o clase, para alimentación;

03. Nueces con cáscara, frescas o secas;

04. Semillas no destinadas a la siembra (granos) de girasol.

05. Semillas no destinadas a la siembra (granos) de lino, para alimentación;

06. Centeno con cáscara;

07. Maíz en granos, para industria;

08. Sorgo en granos, para industria;

09. Alpiste;

10. Painco;

11. Granos de colza;

12. Frutas frescas: uva, frutilla, mamón, melón, manzana, pera, etc.

13. Otros productos que los dos Gobiernos indiquen de común acuerdo.

IV. Fijar que integrarán el GRUPO 3, los productos vitalizados (con vida) acondicionados en embalajes que necesitan aereación transportados en vehículos abiertos.

Esos productos estarán sujetos a la presentación de Certificado Fitosanitario del país de origen y la autorización de internación, en el territorio del país importador, queda condicionada a la inspección fitosanitaria de las partidas, en el

Puesto de Inspección Fitosanitaria, de la frontera internacional "ARGENTINA/BRASIL".

Relación de los productos del GRUPO 3:

01. Frutas frescas: ananaes, banana, melones, uvas;

02. Ajos frescos, en bulbos;

03. Cebollas en bulbos;

04. Batata inglesa (tubérculos);

05. Castañas de cajú sin cáscara, no torradas;

06. Tomates frescos;

07. Otras frutas frescas;

08. Otros productos que los dos Gobiernos indiquen de común acuerdo.

V. En las importaciones de productos vegetales, en embalajes y transportes lacrados, sin perjuicio de que las partidas esten acompañadas de Certificado Fitosanitario, este quedará nulo en caso de violación del lacre.

Las partidas serán, entonces, sometidas a reinspección fitosanitaria y si es necesario a un nuevo tratamiento fitosanitario antes de la autorización de los Inspectores Fitosanitarios para la internación de las mercaderías.

VI. El Certificado Fitosanitario es el nuevo modelo aprobado por la Convencion Internacional de Protección Vegetal, firmada en Roma (1951), y solamente tendrá validez cuando este firmado por los Ingenieros Agrónomos autorizados.

VII. En los casos específicos o particulares, contenidos en la Legislación Fitosanitaria Complementaria, deberán constar los certificados Fitosanitarios, las "declaraciones adicionales" y las informaciones detalladas relativas a tratamientos, ocasionalmente exigidos, en el origen antes del embarque de los productos vegetales.

VIII. Estas normas no tienen validez para insumos agrícolas de

siembra o multiplicación, tales como: semillas, plantas vivas de viveros o pomares (gajos, estacas, gemas), tubérculos (de batata), bulbos (de ajo, gladiolo, y otros), rizomas (bananeros), estacas (mandioca, yuca), toletes (caña de azúcar), y cualquier otra parte viva de plantas, para siembra o multiplicación.
La importación de granos enteros de arvejas (PISUM) para la industria o consumo queda sujeta a normas complementarias que serán fijadas de común acuerdo por los dos Gobiernos.

IX. Es permitida la importación de otros granos alimenticios o industriales, quedando su internación y liberación condicionada a inspección fitosanitaria en el puesto de frontera y de destino, para las providencias que correspondan.

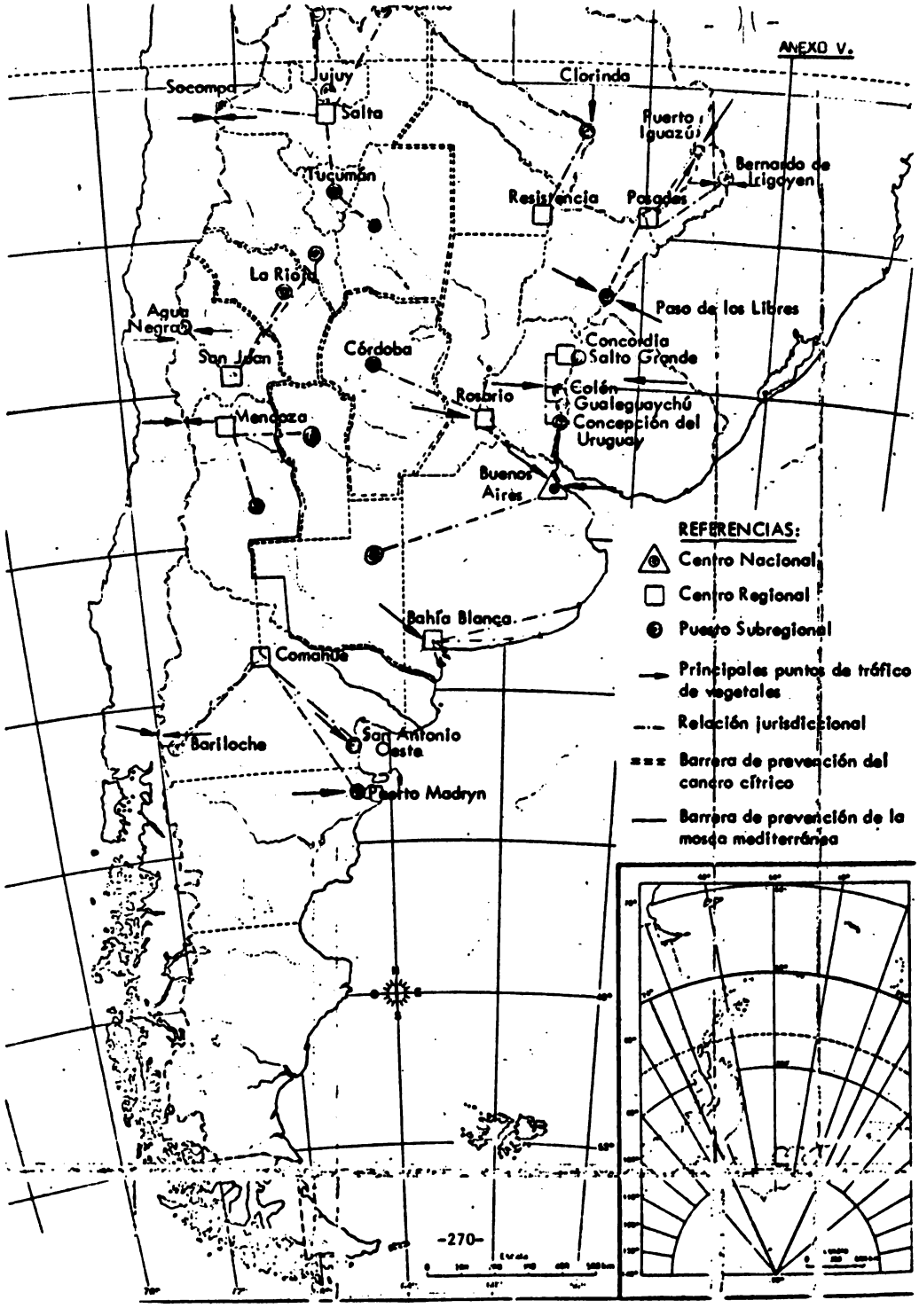
X. Las importaciones brasileñas de ajo comercial argentino, para cualquier fin, deben obedecer los siguientes requisitos:

1. Presentación de Certificado Fitosanitario de la República Argentina con la "declaración adicional":
   a) Material destinado exclusivamente al consumo;
   b) No apto para siembra.

2. Los embalajes del producto deben contener la leyenda "NO APTO PARA SIEMBRA", en letras de tamaño mínimo de 01 centímetro.

XI. Queda abierta la posibilidad de que inspectores tanto argentinos como brasileños efectúen verificaciones en el lugar de origen de las condiciones fitosanitarias de los productos a ser imoportados.

ANEXO V.


Socompa
Jujuy
Salta
Clorinda
Puerto Iguazú
Bernardo de Irigoyen
Tucumán
Resistencia
Posadas
La Rioja
Paso de los Libres
Agua Negra
San Juan
Córdoba
Concordia
Salto Grande
Rosario
Colón
Gualeguaychú
Concepción del Uruguay
Mendoza
Buenos Aires
Bahía Blanca
Comahue
Bariloche
San Antonio Oeste
Puerto Madryn
REFERENCIAS:
Centro Nacional
Centro Regional
Puesto Subregional
Principales puntos de tráfico de vegetales
Relación jurisdiccional
Barrera de prevención del cancro cítrico
Barrera de prevención de la mosca mediterránea

COMPOSICION Y CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO

CENTROS REGIONALES	TECNICO	AUXILIAR TECNICO ADMINISTRATIVO	PERSONAL SERVICIOS GENERALES	T O T A L
Buenos Aires	31	12	7	50
Bahía Blanca	17	5	3	25
Resistencia	10	4	3	17
Mendoza	15	5	3	23
Posadas	10	5	3	18
Comahue	22	6	3	31
San Juan	10	5	3	18
Rosario	10	5	3	18
Salta	14	5	3	22
Concordia	10	5	3	18
PUESTOS SUBREGIONALES				
La Quiaca	2	2		4
Pocitos	2	2		4
Jujuy (ciudad)	3	2		5
Tucumán (ciudad)	3	2		5
La Rioja	3	2		5
Córdoba	6	2	1	9

Cont..

ANEXO VI.

Cont...

PUESTOS SUBREGIONALES	TECNICO	AUXILIAR TECNICO ADMINISTRATIVO	PERSONAL SERVICIOS GENERALES	T O T A L
Puerto Madryn	3	2		5
San Antonio Oeste	3	2		5
Bariloche	3	2		5
Puerto Iguazú	3	2	1	6
Paso de los Libres	6	3	1	10
Socompa	2	2		4
Agua Negra	2	2		4
Berbardo de Irigoyen	2	2		4
Clorinda	6	2	1	9
Salto Grande	2	2		4
Colón	2	2		4
Gualeguaychú	2	2		4
Concepción del Uruguay	2	2		4
Catamarca	3	2	1	6
Santiago del Estero	3	2	1	6

Cont..

Cont..

PUESTOS SUBREGIONALES	TECNICO	AUXILIAR TECNICO ADMINISTRATIVO	PERSONAL SERVICIOS GENERALES	T O T A L
San Luis	3	2	1	6
La Pampa	3	2	1	6
Pto. Quequén	2	2		4
Mar del Plata	2	2		4
San Rafael/Gral. Alvear	4	2		6
Centro Nacional de Entrenamiento, Diagnóstico y Desarrollo Cuarentenario.	10	4	5	19
TOTAL				387

Presupuesto Estimado (*) (en miles de dólares de EE.UU.) para el Fortalecimiento Institucional Fitosanitario.

Comprobante	mil U$
- Personal (expertos internacionales, expertos nacionales y de apoyo)	588
- Personal local permanente (Anexo remuneraciones y viáticos)	1155
- Capacitación (becas, giras, entrenamiento en servicio, seminarios, etc.)	200
- Infraestructura (invernaderos, cámaras de fumigación, incineradores, centros de acopio, construcción y/o refección de oficinas de control fitosanitario)	1628
- Equipamiento (vehículos, equipamiento de laboratorio e informático)	1274
- Gastos de operación y servicios (por tres años)	985
TOTAL	5830

(*) Calculado para un período de tres años. No incluye la construcción y equipamiento de una estación de cuarentena post ingreso.

PROGRAMA DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL EN EL AREA DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PARA FAVORECER LAS EXPORTACIONES FRUTIHORTICOLAS ARGENTINAS.

1. ANALISIS DE LA LEGISLACION ARGENTINA EN MATERIA DE PLAGUICIDAS Y RESIDUOS DE PLAGUICIDAS.

1.1 Normas sobre plaguicidas: Legislación básica nacional

En 1958, fueron actualizadas las normas de comercialización de plaguicidas establecidas en el Decreto 18.073/44 al promulgarse el Decreto Ley 3489 el cual estableció la obligatoriedad de la inscripción en el Ministerio de Agricultura y Ganadería de todas las entidades dedicadas a la comercialización de los productos referidos; facultando al organismo de aplicación para ejercer el contralor en la venta de todos los productos químicos o biológicos destinados al tratamiento y destrucción de las plagas de plantas cultivadas y útiles, y estableciéndose asimismo sanciones a los infractores.

El Decreto Nro.5769/59 reglamentó al Decreto Ley anterior, creándose el Registro Nacional de Terapéutica Vegetal, detallándose los requisitos exigidos para la inscripción de las personas, productos y datos a consignar en el proyecto de marketing. Se estableció la obligatoriedad del asesoramiento de un profesional ingeniero agrónomo y se creó el Tribunal de Fiscalización de Productos de Terapéutica Vegetal. Asimismo se definió a los productos a los que se alude, según su aptitud. Se incorporó posteriormente a la lista de productos a que se refiere este Decreto, otras categorías a través del Decreto Nro.1419/78.

En 1971, se crea la Comisión de Inscripción de Productos Agroquímicos de Terapéutica Vegetal por Resolución Nro.537 con el fin de evaluar la información presentada sobre la eficacia del principio activo en el control de plagas, los datos toxicológicos intrínsecos del mismo, su residualidad y posibles efectos sobre el medio.

A apartir de 1959, con la creación del Registro Nacional de Terapéutica Vegetal se sucedieron una gran cantidad de normas tendientes a actualizar y ampliar los requisitos exigidos para la inscripción de los productos.

En marzo de 1986 se genera la última normativa sobre los requisitos que deben reunir los productos sujetos a inscripción (Disposición Nro.3 del 8 de marzo de 1986) que se anexa a continuación.

"Ministerio de Economía

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Buenos Aires, 08 Marzo 1986

VISTO lo establecido en los Artículos 1 y 7 del Decreto Nro.3489/58 y lo propuesto por el Departamento de Evaluación y Control de Terápicos del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL, y

CONSIDERANDO:

Que es necesario actualizar las Normas para la inscripción de productos de Terapéutica Vegetal, atendiendo a los progresos en la materia observados en los últimos años.

Que es conveniente extremar los recaudos para evitar los posibles efectos indeseables del empleo de los plaguicidas, mediante un minucioso estudio de los mismos, antes de autorizar su venta.

Que en diversas reuniones internacionales en las que nuestro país ha perticipado, se ha destacado la importancia de lograr la armonización de los requisitos del Registro de Plaguicidas.

Que muchos países han dictado normas acordes con las recomendaciones surgidas de esas reuniones.

Por ello:

EL DIRECTOR NACIONAL DE FISCALIZACION Y COMERCIALIZACION AGRICOLA

D i s p o n e:

ARTICULO 1º.- Apruébense las normas para la inscripción de productos de terapéutica vegetal que se acompañan como anexo y que forman parte integrante de la presente disposicón.

ARTICULO 2º.- Comuníquese, dese a la Dirección Nacional del Boletín Oficial y archívese.-

DISPOSICION DNFCA. Nº3."

ANEXO I

NORMAS PARA LA INSCRIPCION DE PRODUCTOS DE TERAPEUTICA VEGETAL

Información que debe proporcionarse en cada solicitud de inscripción de Productos de Terapéutica Vegetal, correspondiente a nuevos principios activos. Para los principios activos que ya cuentan con antecedentes de inscripción en nuestro país o para los

nuevos que se encuentren en trámite de inscripción a la fecha de esta disposición, regirán las normas vigentes anteriores al dictado de la misma.-

1. Sobre la firma registrante, firma productora y sobre el producto formulado.

1-1 Nombre y dirección de la firma solicitante y de su Asesor Técnico.

1-2 Nombre y dirección de la firma productora y/o formuladora del producto.

1-3 Nombre comercial registrado o propuesto para el producto.

1-4 Tipo de producto según aptitud de empleo: (insecticida, funguicida, herbicida, redenticida, avicida, etc.-)

1-5 Clase de formulación y estado físico de la misma, como ser líquido emulsionable, polvo para espolvoreo,polvo mojable, etc.

1-6 Composición cuali-cuantitativa del producto: principio activo, sustancias acompañantes. Identificación de las principales impurezas. La composición se expresará de acuerdo a las normas establecidas en la Disposicón SNS Nro.143/69, o sea:

LIQUIDOS: en peso del principio activo, contenido en 100 cm3, sea aquel líquido o sólido.

SOLIDOS: en peso del principio activo, contenido en 100 grs.

GASES LICUADOS: en peso del principio activo, contenido en 100 grs.

MEZCLAS DE LIQUIDOS FUMIGANTES: en porcentajes de volúmenes de cada uno de los principios activos.

Se expresará por separado, cual es el grado técnico del principio activo contenido en la formulación, indicando los límites de variación posible.

1-7 Propiedades de la formulación, características de emulsionabilidad, especialidad en presencia del aire, luz, temperatura y agua.

1-8 Riesgos por inflamabilidad: se establecerá la categoría de inflamabilidad del producto. La misma se clasificará conforme a la siguiente escala:

1ra. Categoría: hasta 21° C.(muy inflamable)

2da. Categoría: de más de 21° C. a 40° C.(inflamable)

3ra. Categoría: de más de 40° C. a 135° C.(poco inflamable)

1-9 Acción del producto sobre los materiales de los envases fitoterápicos.

1-10 Métodos de destrucción, eliminación o inutilización, indicando cuando corresponda los productos químicos para obtener la descomposición o inactivación del compuesto.

1-11 Compatibilidades e incompatibilidades de producto formulado con otros plaguicidas.

1-12 Se deberá declarar si el producto cumple con la norma IRAM correspondiente, identificando a la misma. En el caso de que no exista norma IRAM particular, se indicará esta circunstancia y se detallarán las condiciones que cumple, teniendo en cuenta las establecidas por las normas IRAM 12.055 y 12.155. Para formulaciones no contempladas en las normas citadas, se darán las condiciones que pueden ser comunes a las mismas.

2. Sobre el principio activo.

2-1 Nombre químico.

2-2 Fórmula empírica y estructural; peso molecular.

2-3 Nombre común propuesto o aceptado por la ISO u otra institución, o nombres de código. La firma interesada dejará constancia escrita de que se compromete a no usar como marca propia el nombre común adoptado o que se adopte en el futuro para el producto en cuestión.

2-4 Fabricante del producto técnico.

2-5 Composición del producto técnico.

3. Propiedades químicas del principio activo. Estabilidad en diferentes condiciones de temperatura y pH.

4. Propiedades físicas del principio activo.

4-1 Punto de fusión, punto de ebullición, presión de vapor, densidad, solubilidad.

5. Métodos de análisis del producto formulado.

6. Usos y métodos de aplicación.

6-1 Modo de acción

6-2 Tipo de plagas controladas y/o tipo de cultivos o productos a proteger.

6-3 Dosis de aplicación.

6-4 Número y momento de aplicaciones.

6-5 Métodos de aplicación (alto volumen, bajo volumen, ultra bajo volumen), tipos de equipos a usar.

6-6 Fitotoxicidad.

6-7 Para terápicos que se aplican al suelo: vida media en función de distintas condiciones; para herbicidas: periodo de

tiempo para evitar daños a cultivos que sigan al tratado; cultivos que no pueden entrar en la estación por ese periodo.

7. Experimentación sobre eficacia.

7-1 Información bibliográfica extranjera

7-2 Experiencias realizadas en el país por Ingenieros Agrónomos.

7-3 Desarrollo de resistencias.

8. Información sobre residuos.

Designación de los principales residuos (productos emparentados o de composición, metabólicos) en cultivos destinados al consumo humano/animal.

Método de análisis de residuos.

Datos sobre residuos en los cultivos y productos destinados al consumo humano y/o animal.

Otros datos sobre residuos si se disponen: ej.en alimentos en el comercio; efectos de procesos industriales o de cocción en residuos.

8-1 Límites máximos de residuos o tolerancias aceptadas o propuestas en otros países o en la Comisión del Codex Alimentario.

9. Información toxicológica experimental del principio activo en animales.

9-1 Toxicidad aguda

9-1-1 Toxicidad oral.

9-1-2 Toxicidad dermal.

9-1-3 Toxicidad por inhalación.

9-1-4 Ruta intraperitoneal.

9-1-5 Irritación de la piel y los ojos.

9-2 Toxicidad subaguda.

9-2-1 Administración oral.

9-2-2 Otras rutas.

9-2-3 Sensibilización alérgica.

9-3 Estudios toxicólogicos suplementarios.

9-3-1 Efectos tóxicos de metabilitos e impurezas, cuando corresponda.

9-3-2 Estudios de metabolismo.

9-3-3 Toxicidad de larga duración.

9-3-4 Carcinogénesis.

9-3-5 Neurotoxicidad.

9-3-6 Efectos en la reproducción.

9-3-7 Teratogéneses

9-3-8 Mutagénesis.

9-3-9 Potenciación.

10 Cuando se posean, observaciones en el ser humano. Observaciones directas en casos clínicos, registros de salud provenientes de la industria y de los usos.

11. Información sobre diagnosis, tratamientos en casos de intoxicaciones y medidas de primeros auxilios.

12. Información sobre riesgos para el medio ambiente y fauna silvestre.

12-1 Suelo.

12-1-1 Residuos en suelos.

12-1-2 Metabolismo en suelos.

12-1-3 Movimiento y persistencia en suelo.

12-1-4 Efectos sobre organismos del suelo.

12-2 Agua.

12-2-1 Residuos en agua.

12-2-2 Efectos sobre organismos en agua.

12-3 Toxicidad.

12-3-1 Aves.

12-3-2 Peces

12-3-3 Abejas

12-3-4 Otros insectos benéficos.

13. De los envases

13-1 Tipos de envases (material y capacidad) y embalaje con que se comercializará el producto.

13-2 Métodos de eliminación e inutilización de envases.

14. De poseer se aceptará la información toxicológica del producto formulado, a los fines de su ubicación en la clasificación toxicológica y la inclusión de las respectivas recomendaciones.

NOTA Como complemento de esta información técnica se acompañara:

a) Proyecto de marbete que se utilizará en los envases para su expendio (por duplicado).

b) Cuatro muestras de 200 gramos-mililitros, cada una, correspondiente al producto formulado y una muestra de alto grado de pureza del principio activo (droga patrón), debidamente envasadas y lacradas.

c) Un indice de los temas especificamente relacionados, con los puntos solicitados, indicando su ubicación dentro de la literatura adjuntada."

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL

DEPARTAMENTO DE EVALUACION Y CONTROL DE TERAPICOS

NORMAS A LAS QUE DEBEN AJUSTARSE LOS PEDIDOS DE INSCRIPCION DE PRODUCTOS DE TERAPEUTICA VEGETAL

En todas las solicitudes de inscripción de productos, debe acompañarse, firmada por el asesor técnico de la firma interesada y por duplicado, una información técnica que contenga en forma ordenada, lo siguiente:

1.- Según la categoría que corresponde al producto a inscribirse, debe indicarse la composición química cuali-cuantitativa del mismo, sin omitir sustancia alguna (Artículo 3o.-inciso d - Decreto Nro.5769/59), especificando la función de cada componente de la formulación.

2.- Se indicará si el producto es de industria argentina o imortado. En el primer caso se dará el nombre y domicilio del fabricante o de la planta elaboradora. Para el segundo caso, se indicará si se importa el principio activo o el formulado y nombre y domicilio del fabricante.

3.- El principio activo llevará el nombre común y entre paréntesis la denominación química que le corresponde de acuerdo a la nomenclatura arancelaria vigente. Para mayor aclaración, se pueden incluir otros nombres químicos. El nombre común será el aceptado internacionalmente, o en caso de no existir éste, se le asignará uno. La firma interesada dejará constancia escrita de que se compromete a no patentar como marca propia el nombre común adoptado o que se adopte en el futuro para el producto en cuestión.

4.- La declaración de la formulación, se hará de acuerdo a lo dispuesto en la Disposición D.G.Nro.143/69, o sea que la concentración de los productos se expresará en la siguiente forma:

LIQUIDOS: en peso de principio activo, contenido en 100 cm3, sea aquél liquido o sólido.

SOLIDOS: en peso del principio activo, contenido en 100 grs.

GASES LICUADOS: en peso del principio activo contenido en 100 grs.

MEZCLAS DE LICUADOS FUMIGANTES: en porcentajes de volúmenes de cada uno de los principios activos.

5.- Se expresará, por separado, cuál es el grado técnico del principio activo contenido en la formulación, indicando los limites de variación posible.

6.- Se debe declarar de acuerdo a las normas IRAM las propiedades de los vehiculos solventes y productos líquidos formulados, que se detallan a continuación, señalando, si correspondiera, los límites de variación posible, en cuyo caso el LABORATORIO se reservará el criterio de su aceptación.

a) Contenido de aromáticos del solvente empleado.

b) Curva de destilación del solvente o mezclas de solventes empleados.

c) Densidad del solvente o mezclas empleadas.

d) Residuo insulfonable del solvente.

e) Curva de destilación del producto formulado hasta los 200°C.

f) Densidad, viscosidad y, de ser posible, tensión superficial del producto formulado.

7.- Se establecerá la categoría de inflamabilidad del producto. La misma se clasificará conforme a la siguiente escala:

1ra. Categoría: hasta 21°C (muy inflamable).

2da. Categoría: de más de 21°C a 40°C. (inflamable).

3ra. Categoría: de más de 40°C. a 135°C (poco inflamable)

Se indicará el punto TAC, a vaso abierto correspondiente.

8.- Se deberá declarar si el producto cumple con la norma IRAM correspondiente, identificando a la misma. En el caso que no exista norma IRAM particular, se indicará esta circunstancia y se detallarán las condiciones que cumple, teniendo en cuenta las establecidas por las normas IRAM 12.055 y 12.155. Para formulaciones no contempladas en las normas citadas, se darán las condiciones que pueden ser comunes a las mismas.

9.- Causas que pueden hacer variar la composición original (precipitaciones, disociaciones, evolución o pérdidas de componentes, frío o calor excesivo, luz, humedad, etc.).

10.-Acompañar el último método analítico que utiliza la firma para el control de calidad de su producto.

11.-Incluir método de análisis para residuos y/o bibliografía existente al respecto.

12.-Indicar la acción del tiempo, sobre las cualidades del producto, estableciendo el plazo de validez de su actividad a partir de la fecha de elaboración, en condiciones normales de almacenamiento que también deberán indicarse.

13.-ESTUDIO TOXICOLOGICO PARA EL PRINCIPIO ACTIVO (para el formulado sólo se acompañará cuando la firma seleccionada lo estime conveniente, o bien en casos especiales de formulaciones muy tóxicas que esta información le sea solicitada).

a) Toxicidad oral aguda
" orgánica
" dermal (irritación ocular, etc.)
" de inhalación

b) Toxicidad en aves
" en peces
" en abejas
" por residuos (tolerancias de acuerdo con lo establecido por el Codex Alimentario, o en su defecto las comunmente aceptadas por diversos países. Aportar los datos disponibles, para determinar plazos entre la última aplicación y cosecha.)

14.-Selectividad frente a hiperparásitos, en el caso de que tuvieran datos.

15.-Efectividad del producto sobre las plagas, indicando en cada caso el cultivo o vegetal para el cual se prescribe.

16.-Fitotoxicidad.

17.-Compatibilidad.

18.-Tipo de envase (material y capacidad) y embalaje con que se comercializará el producto, basado en la Disposición SNSV Nro.11/79.

21 de Julio de 1981.-"

1.2 Normas nacionales especificas de residuos de plaguicidas.

La Argentina es uno de los paises pioneros en el establecimiento de normas legales sobre plaguicidas y sus residuos. Ya en 1968, el Decreto 647 prohibe el uso en sanidad vegetal de los tucuricidas formulados a base de DIELDRIN y HEPTACLORO -principios activos organo clorados- con el objeto de evitar la "presencia de RESIDUOS ILEGALES, en productos y subproductos agropecuarios producidos en el país que puedan afectar la salud humana y el comercio interno y externo."

En el mismo año se crea la Comisión Permanente sobre Residuos de Plaguicidas, fijando como primera prioridad al problema de los residuos ilegales.

En 1969 se promulga la ley 18073 y su Decreto Reglamentario 2678/69 en la cual se amplía la prohibición de uso a otros productos organoclorados y se fijan los limites máximos de residuos de plaguicidas en productos y subproductos agropecuarios.

En 1970 se promulga la ley 18796 y su Decreto Reglamentario 1417/79, modificatoria de la anterior, que establece normas para el uso, elaboración, industrialización, venta, transporte y almacenamiento de plaguicidas. En 1973 se promulga la ley 20418 y su Decreto Reglamentario 543 que fija el régimen de tolerancias y límites administrativos de residuos de plaguicidas y determina que la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca tendrá a su cargo la fiscalización del cumplimiento de las

tolerancias y límites administrativos de resiudos de plagucidas en productos y subproductos agropecuarios establecidos a través de todo el proceso de su producción, comercialización, industrialización, transporte, almacenamiento y cualquier otra etapa anterior al consumo de los mismos.

A partir de 1972 se genera una gran cantidad de normas legales tendientes a restringir firmemente el uso de plaguicidas organoclorados en cultivos industriales, hortícolas, frutícolas y forestales y a modificar los límites máximos de residuos de otros principios activos involucrados en la producción de peras y manzanas en respuesta a la creciente exigencia de los mercados internacionales.

1.3 Leyes y reglamentaciones provinciales de plaguicidas y sus residuos.

Los estados provinciales, a partir de 1977 y en forma creciente han producido regulaciones locales de importancia a la comercialización, transporte, aplicación y almacenamiento de productos químicos de uso agrícola.

Dichas regulaciones presentan como factor común y principal objetivo la protección del medio y la salud pública, por tal razón la totalidad de las leyes propician la investigación y

experimentación de productos específicos de baja toxicidad y fácil degradación y paralelamente el desarrollo de métodos alternativos de lucha como el control biológico y en un marco más amplio el control integrado de plagas.

En lo relacionado al tema residuos de plaguicidas y establecimiento de sus límites máximos la mayoría de las provincias adhieren a los establecidos por la Ley Nacional de Residuos 18073, sus anexos y modificatorias en razón de considerar que los valores establecidos deben uniformarse para facilitar el comercio interprovincial y con el exterior.

Así lo expresan las provincias de:

-Entre Rios: en el artículo 15 de la Ley 6599/80 y Decreto 2739/81.

-Santa Fe: en el artículo 16 del Decreto 2591/77 que reglamenta la Ley 7461/77.

-Chaco: en el artículo 12 del Decreto 1488/80

entre otras.

Criterio diferente es el adoptado por la provincia de Rio Negro que recientemente ha sancionado la Ley 2175/87 la cual normatiza sobre la totalidad de los aspectos vinculados a los residuos de plaguicidas incluido el de la fijación de límites máximos a aplicar sobre los productos vegetales producidos en el territorio rovincial como así los que ingresaran y/o egresaran para consumo o exportación a través de sus puertos.

Analizando lo antes expuesto y si bien las legislaciones provinciales han producido regulaciones locales de importancia a los productos químicos de uso agrícola tendientes claramente a la protección de la salud del hombre y del medio, es necesario que las provincias en su conjunto respondan a las regulaciones establecidas por la Nación en materia de límites máximos de residuos, facilitando el intercambio de productos vegetales entre las mismas y hacia el exterior desde todos los puestos habilitados argentinos.

2. ESTABLECIMIENTO ACTUAL DE LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS NACIONALES. MODIFICACION EN CURSO DE LA TABLA ANEXA DE LA LEY NACIONAL 18073.

Desde hace dos años los límites máximos de residuos de la totalidad de los principios activos comercializados en nuestro país están sometidos a revisión a la luz de datos toxicológicos actualizados, bajo los lineamientos generales utilizados por la Reunión FAO/IOMS y el EPA. Esto es que: "la cantidad de residuo permisible de plaguicida no será mayor a la resultante de prácticas agrícolas correctas y no sobrepasará la cantidad aceptada como "segura" para un consumo prolongado del producto" teniendo en cuenta además las restricciones que en la materia presentan los países importadores-reales o potenciales de nuestros productos vegetales, como así la salud del consumidor argentino.

Asimismo los períodos de carencia también están siendo modificados en función del tenor del residuo establecido y de ensayos realizados en nuestro país y en el extranjero.

Para aquellos principios activos no contemplados en los cuadros anexos de la ley 18073 se establecieron límites máximos para sus residuos y restricciones de uso acorde con información actualizada de los mismos.

Ejemplo de ello lo constituye la resolución Nro.642/87 que se anexa a continuación. La misma introduce una clasificación de los productos frutihorticolas y establece los límites máximos de residuos de la primera serie de principios activos utilizados en Argentina y los correspondientes lapsos que deben transcurrir entre la última aplicación del producto y la cosecha y/o la emisión al consumo.

En marzo de 1987 se crea por resolución Nro.11/87 en el ámbito de la Subsecretaria de Agricultura un Grupo de Trabajo en el área frutihorticola con competencia -entre otras- en el control de Residuos Nocivos con la finalidad de analizar las dificultades que en materia de contaminantes presentan nuestros productos de exportación y presentar alternativas de solución a los problemas individualizados a las autoridades correspondientes. Dicho grupo -de carácter interdisciplinario y teniendo en cuenta la necesaria organicidad que requieren las tareas a desarrollar- concentrará la atención, en todo lo relacionado con la producción y comercialización frutihorticola con el propósito de lograr un reordenamiento de las mismas y el incremento de las exportaciones de este importante rubro de la producción nacional.

"Ministerio de Economía"

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Buenos Aires, 12 de septiembre de 1987

VISTO el expediente Nº 2939/87 en el que el Grupo de Trabajo creado por Resolución Nº 177 del 11 de marzo de 1987, propone límites máximos de residuos de plaguicidas y sus restricciones de uso en ó sobre productos fruti-horticolas y lo establecido en las leyes Nº 18.073; Nº 18.796 y Nº 20.418, y

CONSIDERANDO:

Que es necesario modificar los límites de residuos de plaguicidas vigentes y sus restricciones de uso para adecuarlos a las normas internacionales de comercialización.

Que en la búsqueda de una mayor producción fruti-horticola las exigencias de la lucha contra las plagas han conducido a un aumento notable de los principios activos utilizados,

Que para los principios activos no considerados en la reglamentación vigente, es necesario establecer límites máximos para sus residuos y restricciones de uso.

Que es necesario prever, la posibilidad de la presencia de residuos inevitables en productos vegetales no directamente tratados, provenientes de fenómenos de contaminación ambiental de deriva y semejantes.

Que de esta forma se tiende a lograr prácticas comerciales equitativas y a la preservación de nuestros mercados de exportación.

Que asimismo se tiende a procurar la reducción al mínimo de los efectos perjudiciales para los seres humanos y el ambiente.

Que la Ley 18.073 y su modificatoria Ley 18.796, faculta al organismo de aplicación a modificar las tolerancias de residuos de plaguicidas establecidas y a determinar normas para el uso.

Que la Ley 20.418 faculta al organismo de aplicación a fijar las tolerancias de residuos de plaguicidas en productos agrícolas.

Que los Decretos Nº 2.678 del 26 de mayo de 1969 y Nº 543 del 5 de diciembre de 1973 determinan como organismo de aplicación de las Leyes 18.073 y 20.418 respectivamente, a la ex SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA (actualmente SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA).

Que la Resolución Nº 177 del 11 de marzo de 1987 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA crea un Grupo de Trabajo en el área fruti-hortícola con competencia en el control de agroquímicos y residuos nocivos.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

R E S U E L V E

ARTICULO 1.- Modificar los límites máximos de residuos de plaguicidas enumerados en el ANEXO II de la presente resolución para frutas y hortalizas frescas o refrigeradas, establecidas en los cuadros anexos de la Ley 18.073 y Resolución de la ex SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA (actualmente SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA) Nro.786 del 9 de noviembre de 1978.

ARTICULO 2.- Establecer y/o modificar los límites máximos de residuos de plaguicidas para frutas y hortalizas frescas o refrigeradas no incluidas en los cuadros anexos de la Ley 18.073 y Resolución Nro.786 del 9 de noviembre de 1978.

ARTICULO 3.- Establecer y/o modificar los lapsos que deben transcurrir entre la última aplicación de los plaguicidas y la cosecha de los cultivos hortícolas y frutícolas y para el caso de tratamientos post-cosecha, los lapsos que deben transcurrir entre dichos tratamientos y la emisión al consumo de las frutas y hortalizas frescas o refrigeradas.

ARTICULO 4.- La presente resolución es acompañada por TRES(3) Anexos: ANEXO I - Consigna la clasificación de cultivos y productos vegetales para consumo humano. ANEXO II - consigna la cantidad máxima de residuos de plaguicidas permitidos en productos vegetales para consumo humano. ANEXO III - consigna los lapsos que deben transcurrir entre la última aplicación y la cosecha de los productos vegetales y los lapsos que deben transcurrir entre los tratamientos post-cosecha y la emisión al consumo de frutas y hortalizas frescas o refrigeradas.

ARTICULO 5.- La presente resolución comenzará a regir a partir del día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTICULO 6.- Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y Archívese.

RESOLUCION NRO.642."

A N E X O I

a la Resolución Nº

CLASIFICACION DE CULTIVOS Y PRODUCTOS

VEGETALES PARA CONSUMO HUMANO

GRUPO 1

HORTALIZAS

- Subgrupo 1: Raices, tubérculos u otros órganos subterráneos.
- Subgrupo 2: Bulbos
- Subgrupo 3: De hoja, tallo, peciolo, receptáculo y flor.
- Subgrupo 4: Legumbres
- Subgrupo 5: De fruto.

GRUPO 2

FRUTALES

- Subgrupo 1: De pepita
- Subgrupo 2: De carozo
- Subgrupo 3: Cítricos
- Subgrupo 4: Otros frutales de verano
- Subgrupo 5: De frutas secas (nueces).
- Subgrupo 6: Tropicales.

GRUPO 1: HORTALIZAS

1.1 Raices, tubérculos u otros órganos subterráneos

ACHICORIA DE RAIZ, RADICHA

(Cichorium intybus)

BATATA

(Ipomea batatas)

COLINABO, RUTABAGA

(Brassica napus var. naprobrassica)

NABO

(Brassica rapa var.rapa)

PAPA

(Solanum tuberosum)

RABANO, RABANITO

(Raphanus sativus)

REMOLACHA DE MESA

(Beta vulgaris var.esculenta)

ZANAHORIA

(Daucus carota)

1.2 <u>Bulbos</u>

AJO

(Allium sativum)

CEBOLLA DE BULBO

(Allium cepa var.tipicum)

PUERRO

(Allium ampeloprasum var. porrum).

1.3 <u>De hoja, tallo, peciolo, receptáculo y flor</u>

ACELGA

(Beta vulgaris var.cicla)

ACHOCORIA DE HOJA, RADICHETA

(Cichorium intybus)

ALCAUCIL

(Cynara scolymus)

APIO

(Apium graveolens var.dulce)

BROCOLI FRANCES

(Brassica oleracea var. itálica)

CEBOLLAS DE VERDEO

(Allium cepa var.agregatum- Allium cepa var. viviparum- Allium cepa var.tipicum).

CEBOLLINO

(Allium fistulosum)

COLES

(Brassica oleracea var. acéphala).

COL DE CHINA,ACUSAI,PETSAI

(Brassica chinensis; Brassica pekinesis)

COLIFLOR

(Brassica oleracea var. botrytis, subv. cauliflora)

COLRABANO

(Brassica oleracea var. gongylodes)

ESCAROLA

(Cichorium endivia)

ESPARRAGO

(Asparagus officinalis var. altilis).

ESPINACA

(Spinacia oleracea)

HINOJO

(Poeniculum vulgare var. azoricum)

LECHUGA

(Lactuca sativa)

OREGANO

(Origanum vulgare)

PEREJIL

(Petroselinum crispum var. vulgare).

REMOLACHA DE MESA (Hojas)

(Beta vulgaris var. esculenta)

REPOLLO, REPOLLO LISO

(Brassica oleracea var. capitata)

REPOLLO CRESPO

(Brassica oleracea var. sabauda)

REPOLLITO DE BRUSELAS

(Brassica oleracea var.gemmifera)

1.4 <u>Legumbres</u>

ARVEJA

(Pisum sativum var. vulgare).

CHAUCHA

(Vigna sesquipedalis)

GARBANZO

(cicer arietinum)

HABA

(Vicia faba subsp. eu-faba)

LENTEJA

(Lens culinaris)

POROTOS

(Phaseolus spp.)

POROTO TAPE, CAUPI

(Vigna sinensis)

POROTO ARROZ

(Vigna cilindrica)

1.5 De Fruto

AJI

(Capsicum frutescens)

BERENJENA

(Solanum melongena)

MAIZ DULCE

(Zea mays)

MELONES

(Cucumis melo)

PIMIENTO

(Capsicum annum)

TOMATE

(Licopersicum Esculentum)

SANDIA

(Citrullus vulgaris var. tipica)

ZAPALLOS

(Cucurbita spp.).

GRUPO 2: FRUTALES	Producto Vegetal
2.1 De pepita	
MANZANO	Manzana
(Malus communis)	
MEMBRILLERO	Membrillo
(Cydonia vulgaris)	
PERAL	Pera
(Pyrus communis)	

2.2 De carozo

CEREZO	Cereza
(Prunus avium)	
CIRUELO	Ciruela
(Prunus doméstica)	
DAMASCO	Damasco
(Prunus armeniaca)	
DURAZNERO	Durazno
(Prunus pérsica)	
GRINDO	Guinda
(Prunus cerasus)	
PELON	Pelón
(Prunus pérsica var. nectaria)	

2.3 Citricos

BERGAMOTO	Bergamota
(Citrus Bergamina)	
CIDRA	Lima
(Citrus bajoura)	
LIMERO, LIMA	Lima
(Citrus genuina)(Citrus aurantifolia)	
LIMONERO	Limón
(Citrus limón Citrus limonia)	
LUMIA	Lumia
(Citrus lumia)	
MANDARINO	Mandarina
(Citrus Reticulata)	

(Citrus reticulata)	
NARANJO DULCE	Naranja
(citrus sinensis)	
PAMPELMUSO	Pampelmusa
(Citrus grandis)	
POMELO	Pomelo
(Citrus paradisi)	
KUMQUAT	Kumquat
(Fortunella spp.)	
QUINOTO	Quinoto
(Citrus aurantium var.myrtifolia)	

2.4 <u>Otros frutales de verano</u>

CAQUI	Caqui
(Diospyrus kaki)	
FRUTILLA	Frutilla
(Fragaria spp.)	
GRANADO	Granada
(Punica granatum)	
HIGUERA	Higo
(Ficus carica)	
KIWI	Kiwi
(Actinidia chinensis)	
NISPERO EUROPEO	Nispero
(Mespilus germánica)	Nispero europeo
NISPERO JAPONES	Nispero
(Eriobotrya japónica)	Nispero japonés

MORERAS	Moras
(Morus spp.)	
VID	Uva
(Vitis vinifera).	

2.5 <u>De frutas secas (Nueces)</u>

ALMENDRO	Almendra
(Prunus amygdalus Amygdalus communis)	
AVELLANO	Avellana
(Corylus spp.)	
CASTAÑO	Castaña
(Castanea vesca, Castanea sativa, Castanea spp.)	
NOGAL	Nuez
(Juglans spp.)	
PECAN	Nuez pecán
(Carya pecán)	
PIÑONERO	Piñón
(Araucaria araucana)	
PISTACHO	Pistacho
(Pistacia vera).	

2.6 <u>Tropicales</u>

ALGARROBOS	Algarroba
(Prosopis alba, Prosopis nigra)	
ANANA, PIÑA	Ananá, Piña
(Ananás comusus)	

BANANO, PLATANO	Banana
(Musa spp.)	
COCOTERO	Coco
CHIRIMOYA	Chirimoya
(Annona cherimolia)	
DATILERO, DATILERA	Dátil
(Phoenix dactylifera)	
GUAYABO	Guayaba
(Psidium guajabo)	
MAMON, PAPAYA	Mamón, papaya
(Carica papaya)	
MANGO	Mango
(Mangifera índica)	
PALTA, AGUACATE	Palta, aguacate
(Persea americana)	

3. ANALISIS CRITICO DEL ESTADO DE SITUACION DEL CONTRALOR DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ARGENTINA.

La calidad de las frutas y hortalizas que se comercializan en nuestro país, ya sean destinadas a exportación o al mercado interno, se basa en tres aspectos fundamentales.

1. Control sanitario (presencia de plagas).
2. Control de la calidad comercial (normas de tipificación).
3. Control de la presencia de contaminantes químicos y biológicos (Aspecto limitante de los anteriores).

La fiscalización de los límites máximos de residuos de contaminantes en productos y subproductos agrícolas está prevista en la Ley de Residuos Nº 20418/73 através de todo el proceso de su producción, comercialización, industrialización, transporte, almacenaje y cualquier otra etapa anterior del consumo y/o exportación de los mismos. En la práctica se determinan analíticamente los contenidos de residuos en los laboratorios centrales de la SAGyP en cultivos industriales tales como el tabaco y de cereales y oleaginosos tales como trigo, maíz, avena, alpiste, cebada, maní, girasol y soja.

Dicha fiscalización se basa en la detección, muestreo y análisis de granos coloreados observados por los inspectores de la Junta Nacional de Granos y los inspectores de la SAGyP en el interior del país.

Así mismo en un número altamente significativo de contratos de venta al exterior de cereales y oleaginosos se indica la obligatoriedad de adjuntar al certificado fitosanitario argentino una certificación oficial de exportación del contenido de residuos de plaguicidas organoclorados y/o fosforados, respondiendo esta exigencia a las restricciones en materia de límites máximos de residuos impuestas por los paises importadores.

Este requisito se hace extensible a los aceites y subproductos.

En cuanto a frutas y hortalizas, los controles a pesar de estar provistos en la ley antes mencionada.

Son esporádicos por falta de una infraestructura regional adecuada. Si bien el laboratorio central cuenta con tecnología necesaria y moderna para realizar este tipo de controles, su capacidad es insuficiente para procesar el número anual de muestras que implicaría un control permanente de todos los productos frutihorticolas de exportación y más aún el control periódico del nivel de contaminantes presente en todas las etapas de producción, comercialización e industrialización de los mismos, como prevé la legislación vigente.

A esto debe sumarse la vastedad de nuestro territorio lo cual implicaría la necesidad de regionalizar los controles nacionales en base a criterios tales como:

a) Tipos de producción frutihorticola.

b) Grupos de principios activos utilizados en el control de plagas.

c) Rapidez en la obtención de los resultados de las determinaciones.

Esto en virtud de la dinámica de la comercialización de los productos, en su mayoría perecederos, entre las causas mas importantes.

Actualmente, dichas funciones solo se desarrollan precariamente debido a la reducida capacidad de operación y bajo grado de penetración en el interior del país.

El control de residuos en frutas y hortalizas destinadas al mercado interno lo efectúa el Laboratorio de la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires siendo el único que desarrolla esta tarea específica para el consumo interno.

Asimismo, el sector exportador argentino realiza internamente los controles de sus productos a través de laboratorios privados.

4. PROPUESTA DE MEDIDAS A IMPLEMENTAR EN MATERIA DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PARA FAVORECER LAS EXPORTACIONES DE PRODUCTOS FRUTIHORTICOLAS.

Teniendo como marco general la reestructura orgánica del estado, contemplada en el Decreto Nº 2593/86, la Subsecretaría de Agricultura prevé la creación de la Dirección Nacional de Control Analítico de Productos, Subproductos e Insumos Agrícolas. Dicha Dirección Nacional tendrá entre otras funciones, las de:

- Entender en la elaboración de normas que regulen la calidad de los insumos químicos y biológicos que se importen, exporten, sinteticen, formulen, fraccionen, distribuyan y comercialicen como así también de normas de transporte y uso de dichos insumos y sus medios de aplicación.
- Entender en la fiscalización y certificación en cuanto al contenido de contaminantes químicos y biológicos de los productos y subproductos agrícolas que se comercialicen.
- Entender en la determinación de residuos tóxicos y contaminantes, en productos y subproductos agrícolas, en la fijación de normas de tolerancias de los mismos y restricciones de uso a fin de preservar la salud humana y el ambiente y ajustarse a las exigencias internacionales favoreciendo las exportaciones agropecuarias.

Las acciones previstas tienen como objetivo fundamental el logro de una correcta práctica agrícola que permita obtener productos de calidad, comercializables internacionalmente sin restricciones.

4.1 Control de la correcta práctica agrícola através de:

4.1.1 Registro computarizado de empresas de aplicación aéreas y terrestres; que permita:

- Conocer el estado de situación de las empresas su capacidad de trabajo y el parque maquinaria con que cuentan.
- Propiciar la fabricación nacional de equipos y dispositivos adecuados para una mejor aplicación según las necesidades relevadas en las distintas regiones agrícolas argentinas.
- Dinamizar la transmición de la información generada por la SAGyP hacia el sector empresario de aplicación de plaguicidas.
- Permitir un intercambio fluido de informacion entre los registros provinciales y el nacional como así con el Registro de Trabajo Aéreo dependiente de la Fuerza Aérea Argentina con el fin de coadyuvar a la fiscalización, en todo el territorio nacional de la aplicación aérea y terrestre de plaguicidas.
- Fortalecer la comunicación con los sectores involucrados en la producción nacional de aeronaves especificas, equipos y dispositivos de aplicación aéreos y terrestres y equipos de protección personal para favorecer el conocimiento de los adelantos técnicos a nivel internacional y trasladarlos a los productos de su fabricación.

4.1.2 Registro computarizado de productos de Terapéutica Vegetal comercializados en Argentina.

A fin de:

- Permitir en adecuado y rápido análisis de los productos registrados en la SAGyP.
- Agilizar el estudio de necesidades de limitaciones al uso de aquellos principios activos que -cuestionados por los paises importadores por la presencia de residuos ilegales- dificulten el ingreso y distribución de nuestros productos frutihorticolas a los mercados importadores.

4.1.3 Análisis de principios activos sustitutos:

A fin de:

- Dar directrices a los institutos de investigación dependientes de la SAGyP para que se efectúen ensayos comparativos de principios activos que puedan sustituir eficazmente a aquellos que deban limitarse por acarrear problemas en el intercambio comercial.

4.1.4 Fortalecimiento de los mecanismos de fiscalización, de comercio, transporte, almacenamiento, aplicación y uso de plaguicidas.

Que permita:

- Obtener una producción frutihorticola nacional sana y con bajo contenido de contaminantes que pueda ser comercializada internacionalmente sus restricciones.

- Proteger al consumidor argentino de los efectos nocivos de los agentes químicos como lo hacen el resto de los paises del mundo.

4.1.5 Sistema computarizado de vigilancia y monitoreo de residuos de plaguicidas en productos agricolas.

A fin de:

- Alcanzar un nivel de muestreo estadisticamente representativo del total de las exportaciones.

Con el objeto de:

- Recoger y transmitir ágilmente la información generada en las distintas regiones del país en materia de residuos de plaguicidas a través de una red informática computarizada.
- Conocer el nivel de residuos de contaminante presentes en nuestra producción frutihorticola.
- Detectar las "áreas problema" de las cuales provienen dichos productos.
- Conocer en qué fase del proceso productivo se generan las mayores contaminaciones.

4.2 Establecimiento de una red nacional de laboratorios de control de residuos de plaguicidas.

La red se constituirá por:

- Un laboratorio nacional central (ya existe).
- Laboratorios nacionales regionales de apoyo, ubicados en las regiones del Noroeste, Cuyo y Patagónica.

4.2.1 El laboratorio central deberá:

- Recibir y analizar las técnicas de análisis de residuos desarrolladas en los centros internacionales especializados en el tema.
- Adaptar y adecuar las técnicas de análisis de residuos de plaguicidas más convenientes para su utilización satisfactoria en Argentina.
- Adaptar y adecuar las técnicas de muestreo de los productos vegetales para analizar, con el fin de determinar el nivel de residuos de la producción frutihorticola.
- Distribuir las técnicas de análisis de residuos de plaguicidas adoptadas según las necesidades planteadas por los laboratorios regionales.
- Controlar el normal desenvolvimiento de los laboratorios oficiales.
- Registrar y controlar las tareas desarrolladas por los laboratorios privados de la totalidad del país que realicen tareas de apoyo al laboratorio central habilitados por SAGyP para ello.
- Capacitar al personal técnico de los laboratorios vecinales y privados sobre metodologías de análisis y manejo de muestras en laboratorio.
- Coordinar con otros organismos oficiales o privados los ensayos para la determinación de residuos de los principios activos prioritarios en la producción nacional y establecer las bases para la determinación de las restricciones de uso tal como el periodo de carencia.

- Analizar la información recibida a través de la red computarizada de vigilancia y monitoreo de residuos y generar los estudios necesarios para la toma de decisiones de las autoridades de la SAGyP.

4.2.2 Los laboratorios nacionales regionales deberán:

- Controlar analíticamente el nivel de contaminantes presentes en la producción frutihorticola de su zona de influencia.
- Realizar el análisis de muestras de partidas de exportación y emitir los certificados oficiales de análisis de residuos correspondientes.
- Ejecutar los análisis de residuos de plaguicidas provenientes de los ensayos coordinados por el Laboratorio Central con instituciones nacionales, provinciales y privadas.
- Controlar el normal desenvolvimiento de los laboratorios privados habilitados por la SAGyP ubicados en su área de influencia.
- Transferir a la red informática computarizada de vigilancia y monitoreo de residuos de plaguicidas la información generada por ellos para la alimentación del sistema de información.

5. PROGRAMAS DE DIFUSION Y CAPACITACION AL PRODUCTOR PARA EL CORRECTO USO DE PLAGUICIDAS.

5.1 Acciones desarrolladas actualmente por la SAGyP.

5.1.1 Campaña nacional de difusión del correcto uso de los plaguicidas.

Antecedentes y justificativos:

La preocupación por los efectos negativos causados por el mal uso de los plaguicidas se ha incrementado como resultado de constantes intoxicaciones y accidentes, los que suman serias limitaciones en el comercio internacional de algunos de nuestros productos agrícolas por el rechazo de partidas o quitas en su precio. Para evitar esto, es necesario proveer a la concientización de los productores agrícolas, de todas aquellas personas involucradas en el comercio, transporte, uso y manejo de plaguicidas y público en general.

Objetivos:

- Alertar sobre la peligrosidad y efectos indeseables provocados por el uso incorrecto de los plaguicidas.
- Difundir la misión y función en la materia de la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

Beneficiarios:

Productores agrícolas y la población en general.

Etapas desarrolladas:

A- Formulación de los conceptos básicos a desarrollar.

El cronograma desarrollado se basa en un esquema por ciclos de cultivos y plagas que los afectan y que son motivo de tratamientos fitosanitarios asiduos. El análisis de este esquema, permitió identificar las épocas de mayor uso de plaguicidas, sus volúmenes, diversidad y dispersión geográfica.

Los conceptos básicos a desarrollar serán los siguientes:

a)Adquisición, transporte y almacenaje de plaguicidas.

b)Preparación y aplicación de productos.

c)Manejo de remanentes.

d)Preservación del hombre.

e)Preservación del medio.

B- Solicitud de información a los profesionales vinculados al tema sobre las acciones que desarrollan.

C- Programación de la campaña de difusión (E.P. y D.).

D- Difusión.

1- Difusión de afiches.

2- Difusión de folletos.

3- Publicación de boletín sobre temas especificos.

4- Publicación de notas y artículos por los medios gráficos.

5- Difusión de comunicados de prensa.

6- Difusión de frases cortas por radio.

7- Elaboración de audiovisuales.

8- Noticias.

9- Difusión de videos.

Resultados alcanzados.

Se cumplimentaron parcialmente los items D-1, D-2 y D-5. Se elaboraron 2 audiovisuales sobre regularidad en la formulación y aplicación de plaguicidas.

Se completó una serie de 9 videos que fueron transmitidos en la totalidad de los canales de televisión del interior de nuestro país, durante un período de 4 meses en 2 épocas del año.

Tareas a desarrollar en el futuro.

El logro de una mayor eficiencia en la difusión de la información radica en la elaboración de mayor cantidad de material; diversificación de los temas tratados y aumento de la frecuencia de emisión. Se continuará con el desarrollo y fortalecimiento global de la campaña.

5.1.2 Acuerdo de Cooperación celebrado entre la SAGyP y el Ministerio de Educación y Justicia de la Nación.

El 2 de octubre de 1985, la Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca, a través del Servicio Nacional de Sanidad Vegetal y el Ministerio de Educación y Justicia de la

Nación, a través de la Dirección Nacional de Educación Agropecuaria, convinieron en celebrar un ACUERDO DE COOPERACION para la programación y ejecución de acciones de educación rural no formal, atendiendo las exigencias necesarias manifestadas por las comunidades beneficiarias.

Constituyen objetivos específicos prioritarios del Acuerdo, establecer -a nivel nacional- acciones de difusión y capacitación para el manejo de plaguicidas cuya implementación se realiza a través de Centros y Escuelas especialmente nominadas, de acuerdo a 3 PROGRAMAS DE ACCION; Coordinados por el Grupo de Trabajo constituido a tal efecto por técnicos de ambas instituciones oficiales.

PROGRAMA I: Acción de difusión - zona pampeana.

Se determinó la conveniencia de centralizar esta acción en Buenos Aires, Santa Fe, Entre Ríos, Córdoba y La Pampa, debido a la importancia que revista el uso de plaguicidas, en estas provincias, en cantidad y variedad. El programa se llevará a cabo en los Centros de Educación Agrícola dependiente de la Dirección Nacional de Enseñanza Agropecuaria, de acuerdo al cronograma de actividades previsto a este fin, dentro de la "Campaña Nacional para el correcto uso de plaguicidas", de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, a la cual se ha hecho mención anteriormente.

PROGRAMA II: Acción de difusión - zonas de Cuyo, NOA y NEA argentinos.

Para llevar a cabo este programa se requirió la realización de un diagnóstico previo sobre el uso y manejo de plaguicidas en dichas regiones. Para ello se procedió al diseño de una encuesta que determinó los aspectos puntuales de interés zonal o regional en la materia.

La información fue recabada por el responsable de cada unidad educativa de la región con la colaboración del delegado agrícola zonal de la Secretaría de Agricultura. La interpretación de los datos resultantes de la encuesta determinó el tipo de acción a realizar y su prioridad.

PROGRAMA III: Acción de capacitación.

Contempla en primer lugar el perfeccionamiento y actualización de conocimientos del personal técnico-docente de las unidades educativas de la Dirección Nacional de Educación Agropecuaria y en segundo lugar la calificación en la especialidad de técnicos idóneos para desempeñarse en el manejo y aplicación de plaguicidas.

La primera acción se contempla en las acciones reseñadas en el Programa I y II. Se procedió a realizar el curso piloto de capacitación y actualización docente en la Escuela Agrotécnica Martín Miguel de Guemes, en la provincia de

Salta, durante 1986, con la participación técnica de organismos provinciales, nacionales y privados. Se apoya de esta manera a los técnicos de los Centros de Educación Agropecuaria de las regiones de Cuyo, NEA y NOA argentinas, responsables futuros de diagramar y ejecutar un programa integral de asistencia dirigido a los distintos sectores de su comunidad. Dicho programa está especialmente dirigido a la maestra rural, a la mujer en el hogar rural y productores.

La segunda acción enunciada dentro del Programa III, contempla la formación profecional de técnicos agropecuarios de nivel medio especializados en el manejo de plaguicidas, haciendo especial énfasis en la capacitación práctica para su aplicación, en particular de aquellos que presentan alto riesgo en su manipulación. El curso tiene carácter de post--grado nivel no universitario, y se dictará periódicamente en el receso estival de los Centros de Educación Técnica especialmente nominados de la región pampeana. El 1er. curso se ha realizado en la Escuela de Agrotécnica de Bellville, Córdoba en marzo de 1987, con posterioridad se prevé la realización de un curso periódico similar para las regiones de Cuyo, NOA y NEA argentinas.

6. SISTEMA NACIONAL DE INFORMACION Y DOCUMENTACION FITOSANITARIA.

Reconociendo la necesidad de instituir un sistema de información fitosanitaria con el propósito de promover la sistematización y fluído intercambio de información en el órden nacional e internacional, el 14 de junio de 1983 el Servicio Nacional de Sanidad Vegetal de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Argentina y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), suscribieron dentro del marco de referencia del acuerdo básico existente entre el Gobierno de la República Argentina y el IICA, un convenio de cooperación técnico-institucional con el objetivo de diseñar y establecer un sistema de información fitosanitaria.

Simultáneamente, por Disposición Nº 21 del 15 de julio de 1983 se crea un Grupo de trabajo en Información Fitosanitaria, en el ámbito del Servicio Nacional de Sanidad Vegetal, con el objetivo de desarrollar las acciones propuestas en el convenio precitado.

Con el fin de especificar las actividades a cumplir el Servicio Nacional y la Oficina del IICA en la Argentina, elaboran un Plan Anual de Trabajo en el que se detallan roles y responsabilidades de ambas partes, los aportes de recursos humanos, técnicos y financieros, informes, plazos y demás elementos necesarios para el adecuado cumplimiento del Plan.

El IICA dentro de los recursos con que cuenta el Programa de Sanidad Vegetal, debe tomar los recaudos pertinentes para que las acciones emprendidas en esta materia en los respectivos paises del Area no se interrumpan y que permitan desarrollar las ya proyectadas.

Sin perjuicio al seguimiento que debe darse a los convenios suscriptos con paises del área, se recomienda solicitar al IICA que, a través de cada Oficina Nacional se de el máximo apoyo posible, disponiendo para ello que los recursos sean del propio Programa de Sanidad Vegetal y otros relacionaldos con informática.

7. PRESUPUESTO GLOBAL PARA EL FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL EN LO ATINENTE AL CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, CAPACITACION TECNICA Y EQUIPAMIENTO. Duración del programa:5 años.

7.1 Requisitos computarizados. Establecimiento de una red de vigilancia y monitoreo de residuos de plaguicidas. Reforzamiento del Sistema Nacional de información y documentación fitosanitaria.

		(En miles de dólares estadounidenses)
7.1.2	Equipamiento:	
7.1.2.1	Equipo de computación, dotado de 9 terminales(red informática)	150,0
7.1.2.2	Fotocopiadora (1)	25,0
7.1.2.3	Máquinas de escribir eléctricas (2)	2,0
7.1.2.4	Ficheros -de carpeta colgante- (20)	3,0
	Parcial	180,0
7.1.3	Recursos humanos:	
7.1.3.1	Profesional programado (1)	55,0
7.1.3.2	Perfoverificadores (3)	100,0
7.1.3.3	Dactilógrafos (2)	60,0
7.1.3.4	Auxiliar (1)	27,5
	Parcial	242,5

7.1.4	Formación de Recursos humanos:		
7.1.4.1	Cursos de informática para el personal técnico/administrativo (3 meses)		8,4
7.1.4.2	Becas al exterior (2 profesionales 3 meses)		130,0
		Parcial	121,4
7.1.5	Consultorías:		
7.1.5.1	Consultor en informática (4 meses)		17,5
7.1.6	Otros bienes y servicios:		
7.1.6.1	Service general de equipos		18,0
7.1.6.2	Insumos para impresión		10,0
7.1.6.3	Libros y suscripciones		25,0
7.1.6.4	Gastos de comunicación		15,0
7.1.6.5	Gastos de impresión		25,0
		Parcial	93,0
		SUBTOTAL	551,4

7.2 Reforzamiento de los mecanismos de fiscalización, consumo, transporte, almacenamiento y aplicación de plaguicidas.

7.2.1	Equipamiento:		
7.2.1.1	Vehiculos livianos para servicio de campaña (4)		36,0
7.2.1.2	Conservadoras portátiles (6)		4,0
		Parcial	40,0

7.2.2	Recursos humanos:	
7.2.2.1	Profesionales ingenieros agrónomos (4)	220,0
7.2.3	Formación de Recursos humanos:	
7.2.3.1	Cursos de actualización en terapéutica vegetal (2 meses)	3,0
7.2.4	Consultorías:	
7.2.4.1	Instructor en técnicas de muestreo de prod. frutihortícolas (1 mes)	5,5
7.2.5	Otros bienes y servicios:	
7.2.5.1	Material necesario para extracción de muestras	3,5
7.2.5.2	Viáticos	90,0
7.2.5.3	Combustible	13,5
7.2.5.4	Mantenimiento, reparaciones, impuestos y seguros de vehículos.	33,5
	Parcial	140,5
	SUBTOTAL	409,0

7.3 Reforzamiento de la Unidad Central de Laboratorios

7.3.1	Equipamiento:	
7.3.1.1	Cromatógrafos, fase gaseosa (2)	60,0
7.3.1.2	Cromatógrafo, fase liquida (1)	60,0
7.3.1.3	Refrigeradores (2)	2,0
7.3.1.4	Otros implementos	10,0
7.3.1.5	Máquina de escribir eléctrica (1)	1,0
7.3.1.6	Horno incinerador especial para sustancias tóxicas (1)	10,0
	Parcial	143,0

7.3.2	Recursos humanos:	
7.3.2.1	Profesionales químicos (2)	110,0
7.3.2.2	Técnicos químicos (4)	160,0
7.3.2.3	Auxiliares de Laboratorio (2)	55,0
7.3.2.4	Dactilógrafo (1)	30,0
	Parcial	355,0
7.3.3	Formación de recursos humanos:	
7.3.3.1	Becas al exterior (3)	31,5
7.3.4	Otros bienes y servicios:	
7.3.4.1	Material de hierro, vidrio y plástico	5,0
7.3.4.2	Tubos de gas, pruebas hidráulicas, reposición de gases, válvulas y manómetros	3,0
7.3.4.3	Service de todo el equipamiento	15,0
7.3.4.4	Solventes y reactivos de laboratorio	15,0
7.3.4.5	Patrones de plaguicidas	5,0
7.3.4.6	Libros y suscripciones	25,0
	Parcial	78,0
	SUBTOTAL	607,5

7.4 Instalación de laboratorios regionales de apoyo para vigilancia y monitoreo de residuos.

7.4.1	Infraestructura:	
7.4.1.1	Construcción de laboratorios(3) de 80 m2 c/u en terrenos propios	150,0

7.4.2	Equipamiento:	
7.4.2.1	Cromatógrafos en fase gaseosa (3)	90,0
7.4.2.2	Cromatógrafo en fase liquida (1)	60,0
7.4.2.3	Refrigeradores (3)	3,0
7.4.2.4	Balanzas analiticas (3)	7,5
7.4.2.5	Balanzas granatorias (3)	4,5
7.4.2.6	Peaclímetro (3)	1,5
7.4.2.7	Destiladores de agua (3)	0,9
7.4.2.8	Centrifugas (3)	1,5
7.4.2.9	Otros implementos	3,0
	Parcial	142,8

7.4.3	Recursos humanos:	
7.4.3.1	Profesionales químicos (3)	165,0
7.4.3.2	Técnicos químicos (3)	120,0
7.4.3.3	Auxiliares de laboratorio (3)	82,5
7.4.3.4	Dactilógrafas/perfoverificadoras (3)	90,0
	Parcial	457,5

7.4.4	Consultorías:	
7.4.4.1	Proyecto de costrucción de laboratorios y dirección de obra.	9,0

7.4.5	Otros bienes y servicios:	
7.4.5.1	Material de vidrio, hierro y plástico	24,0
7.4.5.2	Tubos de gases, cargas y accesorios	10,0
7.4.5.3	Service de equipamiento	15,0
7.4.5.4	Solventes y reactivos de laboratorio	45,0
7.4.5.5	Libros especializados	4,5
7.4.5.6	Materiales y útiles	3,0
7.4.5.7	Muebles de laboratorio y oficina	37,5
	Parcial	139,0
	SUBTOTAL	898,3

7.5 Programas de difusión y capacitación para el correcto uso de plaguicidas.

7.5.1	Equipamiento:	
7.5.1.1	Videocasetera (1)	1,3
7.5.1.2	Proyector de diapositivas (1)	0,5
7.5.1.3	Máquina fotográfica (1)	1,3
7.5.1.4	Pantalla de proyección (1)	0,3
	Parcial	3,4
7.5.2	Recursos humanos:	
7.5.2.1	Profesional sociólogo (1)	55,0
7.5.2.2	Dibujante/fotógrafo (1)	40,0
	Parcial	95,0
7.5.3	Consultorías:	
7.5.3.1	Experto en medios de comunicación (1) (1 mes)	5,5

7.5.4 Otros bienes y servicios:

7.5.4.1	Materiales y útiles	2,0
7.5.4.2	Producción de videos	25,0
7.5.4.3	Fondo de generación y reproducción de material de difusión	10,0
7.5.4.4	Viáticos	6,8
7.5.4.5	Contratación de docentes (8) (2 meses)	78,8
	Parcial	132,6
	Subtotal	236,5
	TOTAL	2.702,7