

República Argentina

RESOLUCIÓN 1075/1994 · 1994

RESOLUCIÓN 1075/1994

Boletín Oficial, 21 de diciembre de 1994 · 10 artículos

Texto actualizado al 20 de noviembre de 2026

ÍNDICE

Resolución 1075/1994

Anexo XXVI 4

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

SANIDAD VEGETAL

Resolución 1075/94

Apruébanse las Normas de Calidad, Muestreo y Metodología para los granos y subproductos, ordenándolas en un único texto.

Bs. As., 12/12/94

VISTO el expediente Nº 1619/93 del registro del INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, y los Decretos Nros. 2266 del 29 de octubre de 1991, que creó el INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, 2284 del 31 de octubre de 1991, 2488 del 26 de noviembre de 1991 y 1172 del 10 de julio de 1992; y

CONSIDERANDO:

Que resulta necesario ratificar la vigencia de las 'Normas de Calidad, Muestreo y Metodología para los granos y subproductos' dictadas por la ex-JUNTA NACIONAL DE GRANOS, adecuándolas a las exigencias actuales, como así también ordenar las mismas en un único texto normativo a los efectos de facilitar su conocimiento y aplicación.

Que en función de disponer de un texto ordenado se hace necesario incluir también la normativa recientemente aprobada por esta Secretaría, mediante Resolución Nº 549 del 27 de junio de 1994 y puesta en vigencia mediante Resolución Nº 905 del 19 de octubre de 1994.

Que el área técnica de competencia recomienda su aprobación, en vista a facilitar las operaciones comerciales, tanto en el ámbito del mercado interno como en la apertura y consolidación de mercados externos.

Que el suscripto se encuentra facultado para dictar el presente acto, en virtud de lo dispuesto en el artículo 6º, inciso a) del Decreto Nº 2266 del 29 de octubre de 1991, modificado por su similar Nº 1172 del 10 de junio de 1992.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°. Apruébanse los Textos Ordenados de las Normas de calidad para la comercialización de alpiste, arroz cáscara, avena, cebada, centeno, colza, colza 00, girasol, girasol descascarado, lino, maíz, maní, mijo, pellets de afrechillo, poroto, soja, sorgo, subproductos de oleaginosos y cereales, trigo pan, trigo fideo, que como Anexos I, II, III, IV, Va, Vb, Vc, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, XIIIa, XIIIb, XIIIc, XIIId, XIV, XV, XVIa, XVIb, XVIc, XVII, XVIII, XIX, XX y XXI respectivamente forman parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2°. Apruébanse los cuadros resúmenes y las tablas de mermas por secado de los granos y subproductos indicados.

ARTÍCULO 3°. Las Normas precedentemente aprobadas serán de carácter obligatorio, a excepción que las partes convengan expresamente especificaciones diferentes a las establecidas y se ajusten en su caso, a las disposiciones de la NORMA XXV sobre exportación de granos según calidad convenida.

ARTÍCULO 4°. Apruébanse los Textos Ordenados de las Normas Adicionales que como ANEXOS XXII, XXIIb, XXIII, XXIV, XXV y XXVI, forman parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 5°. El INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, será la autoridad de aplicación de dichas normas, quedando facultado para emitir los dictámenes técnicos que correspondan en la interpretación de las mismas, a través de sus áreas específicas.

ARTÍCULO 6°. La presente resolución tendrá vigencia a partir de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 7°. Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Felipe C. Solá.

NOMINA

Anexo XXVI

ARTÍCULO 1° (ANEXO XXVI). Defínese al 'Trigo Plata' como el producto de la especie Triticum aestivum que presente las siguientes especificaciones analíticas:

Peso Hectolítrico:

81 kg/hl

Mínimo

Proteínas (base 13.5 humedad):

13%

Mínimo

Gluten Húmedo:

32%

Mínimo

Falling Number:

350 seg.

Mínimo

Humedad:

13%

Máximo

Asimismo, deberá cumplir con el resto de las especificaciones establecidas para el Grado I del Estándar de Trigo Pan vigente.

ARTÍCULO 2° (ANEXO XXVI). Las especificaciones analíticas establecidas serán sometidas a permanente seguimiento y revisión, actualizándose en los casos que corresponda.

ARTÍCULO 3° (ANEXO XXVI). La identificación indicada en el artículo 1º de la presente resolución, sólo podrá ser utilizada en aquellos casos en que la mercadería responda al total de las especificaciones señaladas.

NORMA XXVIII

TRIGO BLANDO

(Norma XXVIII incorporada por art. 3° de la Resolución N° 444/1997 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 16/7/1997.)

Artículo 1º — Entiéndese por 'Trigo Blando' a las variedades de la especie Triticum aestivum cultivadas con el propósito de obtener un grano apto para la elaboración de harinas con destino a la fabricación de productos específicos, tales como galletitas del tipo 'crackers' o 'cookies', 'snacks', 'biscults', pastelería en general, 'donuts', o productos relacionados, etc. Estos trigos responden esencialmente a mercadería con valores de contenido protéico inferior a DIEZ PORCIENTO (10 %) expresado en base TRECE COMA CINCO POR CIENTO (13,5%) de humedad.

Art. 2º — En todos los casos en que se haga referencia a estos cultivares, se multipliquen los mismos, se produzcan o se comercialicen, deberán presentar coloración blanca en su endosperma y en su aspecto externo.

NORMA XXIX

MAIZ FLINT

(Norma XXIX incorporada por art. 3° de la Resolución N° 757/1997 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 17/10/1997.)

Artículo 1°- Defínese al Maíz Flint o Plata el producto de la especie Zea mays cuyos granos presenten un endosperma vitreo dominante (textura dura o córnea). Generalmente, los granos son de color colorado o anaranjado. La parte superior (opuesta al germen) o corona, no presenta hendidura.

A los efectos analíticos se considerarán granos flint o plata aquellos que cumplan lo siguiente: a) su corona no presente hendidura, y b) en un corte longitudinal, su endosperma presente una parte central harinosa, rodeada de una parte córnea; esta última deberá representar la parte dominante de la superficie total de corte. El porcentaje de estos granos no deberá ser inferior a NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95 %) (expresado en unidades), con una tolerancia de MENOS TRES POR CIENTO (-3 %).

Además, deberá presentar las siguientes especificaciones analíticas:

- Test de Flotación máximo: VEINTICINCO POR CIENTO (25 %) (según especificaciones descriptas en el artículo 2° de la presente resolución).

- Peso Hectolítrico mínimo (en Kg./hl.): SETENTA Y SEIS (76,00) (según metodología descripta en Norma XXVI - Metodologías varias de la Resolución N° 1075 del 12 de diciembre de 1.994 de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA).

ANEXO XXXa

NORMA XXX

(Norma XXX, que contiene el Anexo XXXa (de Garbanzo Natural) y Anexo XXXb (de Garbanzo Seleccionado), incorporada por art. 1° de la Reolución N° 48/2025 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca B.O. 8/4/2025. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.)

GARBANZO

ANEXO A

GARBANZO NATURAL

1. Se entiende por garbanzo natural tipo 'Kabuli', a los efectos de la presente reglamentación, a los granos de la especie Cicer arietinum . Estos granos son de forma esférica/lobulada, de color marrón claro, con germen pronunciado.

2. BASES: las entregas de garbanzo quedan sujetas a la siguiente base:

2.1. Materias extrañas: DOS POR CIENTO (2 %) máximo;

2.2. Defectos y daños leves: SIETE POR CIENTO (7 %) máximo;

2.3. Defectos y daños intensos: TRES POR CIENTO (3 %) máximo;

2.4. Granos quebrados y/o partidos: CUATRO POR CIENTO (4 %) máximo;

2.5. Granos verdes: DOS POR CIENTO (2 %) máximo;

2.6. Granos picados: CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) máximo.

3. TOLERANCIAS DE RECIBO: las entregas de garbanzo quedan sujetas a las tolerancias de recibo que a continuación se establecen:

3.1. Materias extrañas: CINCO POR CIENTO (5 %) máximo;

3.2. Defectos y daños leves: DOCE POR CIENTO (12 %) máximo;

3.3. Defectos y daños intensos: SEIS POR CIENTO (6 %) máximo;

3.4. Granos quebrados y/o partidos: DIEZ POR CIENTO (10 %) máximo;

3.5. Granos verdes: TRES POR CIENTO (3 %) máximo;

3.6. Granos picados: UNO POR CIENTO (1 %) máximo;

3.7. Granos descoloridos: QUINCE POR CIENTO (15 %) máximo;

3.8. Humedad: CATORCE POR CIENTO (14 %) máximo;

3.9. Insectos y/o arácnidos vivos: libre;

3.10. Granos revolcados en tierra: libre;

3.11. Olores comercialmente objetables: libre;

3.12. Amohosados: libre;

3.13. Sustancias que alteran su condición natural: libre.

4. FUERA DE BASE ESTATUTARIA: el garbanzo que exceda las tolerancias de recibo se considera fuera de la presente base estatutaria.

5. CALIBRE: SIETE MILÍMETROS (7 mm), OCHO MILÍMETROS (8 mm), NUEVE MILÍMETROS (9 mm) y DIEZ MILÍMETROS (10 mm).

6. DEFINICIONES Y ESPECIFICACIONES:

6.1. Materias extrañas: son aquellas vainas de garbanzo cerradas con granos en su interior, granos o pedazos de granos y/o semillas de otras especies restos vegetales, materias inertes e insectos muertos;

6.2. Defectos y daños leves: son aquellos granos o pedazos de granos de garbanzo que presenten una ligera alteración en su constitución. Se consideran como tales a:

6.2.1. Granos manchados: son aquellos que presentan manchas en su superficie, que por su intensidad de color se destaquen visiblemente del color característico del tegumento del garbanzo y cuya área total exceda una tercera parte de la superficie del grano,

6.2.2. Granos pelados y/o decorticados: son aquellos que presentan menos de un SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75 %) de su tegumento adherido,

6.2.3. Granos lavados: son aquellos que presentan tegumento blanquecino, fácilmente desprendible y/o arrugado y son más livianos que un grano sano,

6.2.4. Granos sucios: son aquellos que presentan adherencias de tierra u otra suciedad,

6.2.5. Granos tocados: son aquellos granos que presentan en su tegumento pequeñas alteraciones de color amarillento;

6.3. Defectos y daños intensos: son aquellos granos o pedazos de granos que presentan una intensa alteración en su constitución. Se consideran como tales a:

6.3.1. Granos brotados: Son aquellos en los que se ha iniciado el proceso de germinación. Tal hecho se manifiesta por una ruptura del tegumento, pudiendo o no estar presente el brote,

6.3.2. Granos enmohecidos: son aquellos que presentan adherencias de masas fúngicas en su superficie,

6.3.3. Granos mordidos y/o roídos: son aquellos granos que se presentan mordidos y/o roídos por acción de insectos que atacan a los granos,

6.3.4. Granos ardidos: son aquellos granos que presentan coloraciones oscuras en su interior y exterior debido a un proceso de fermentación,

6.3.5. Granos chuzos: son aquellos que no han alcanzado su tamaño y forma normal, con

rugosidad manifiesta, debido a un incompleto llenado del grano,

6.3.6. Granos podridos: son aquellos totalmente deteriorados, producto de procesos de descomposición;

6.4. Granos quebrados y/o partidos: son aquellos pedazos de granos sanos, cuyo tamaño sea menor a las TRES CUARTAS PARTES (3/4) del grano entero, incluyendo aquellos granos enteros cuyas mitades estén parcialmente separadas;

6.5. Granos verdes: son aquellos granos cuya superficie tiene una coloración verde;

6.6. Granos picados: son aquellos que presentan perforaciones, ocluidas o abiertas, causadas por insectos que atacan a los granos;

6.7. Granos descoloridos: son aquellos granos libres de defectos, cuyo color natural es distinto del color propio del garbanzo;

6.8. Humedad: es el contenido de agua expresado en por ciento al décimo sobre muestra tal cual;

6.9. Insectos y/o arácnidos vivos: se consideran como tales aquellos que afectan a los granos almacenados;

6.10. Granos revolcados en tierra: se considera como tal al lote que presente una elevada proporción de granos con tierra adherida en su superficie;

6.11. Olores comercialmente objetables: son aquellos que por su intensidad y persistencia afectan su normal utilización;

6.12. Amohosados: se considera como tal a todo lote que presente una elevada proporción de granos que llevan moho adherido en la mayor parte de su superficie;

6.13. Sustancias que alteran la condición natural: son aquellas que pueden resultar tóxicas o perniciosas y que impiden su normal utilización;

6.14. Composición del calibre: es el porcentaje de granos, libres de cuerpos extraños y quebrados, que quedan retenidos en cada zaranda, obtenidos en las condiciones descriptas en la mecánica operativa. Se expresa en por ciento lo retenido sobre cada zaranda.

7. MECÁNICA OPERATIVA PARA EL RECIBO DE LA MERCADERÍA: a fin de evaluar el recibo de la mercadería de cada entrega, se procede de la siguiente forma:

7.1. Se extrae UNA (1) muestra representativa del lote, de acuerdo a lo establecido en la Norma XXII 'MUESTREO EN GRANOS' o en la que en el futuro la reemplace;

7.2. Se determina la humedad por medio de un método rápido que dé resultados equivalentes al método patrón;

7.3. La sola presencia de UN (1) insecto o arácnido vivo en la muestra es motivo de rechazo de la mercadería;

7.4. La mercadería que exceda las tolerancias de los rubros establecidos o que presente cualquier otra causa que afecte su calidad es considerada de rechazo.

8. MECÁNICA OPERATIVA PARA DETERMINAR LA CALIDAD DE LA MERCADERÍA:

8.1. Se determina la humedad de acuerdo al procedimiento establecido por la Norma ISO 24557:2009 o la que en el futuro la reemplace. Podrá utilizarse además cualquier otro método que dé resultados equivalentes.

8.2. Mediante el uso de un divisor/homogeneizador de muestras, de la muestra obtenida en el punto 7.1. se separan DOS (2) porciones de CIEN GRAMOS (100 g) cada una, sobre las que se determinan los rubros indicados en la base estatutaria. Los pesos de cada rubro se promedian y se expresan al décimo en forma porcentual relacionándolos con el peso de la muestra analizada.

9. MECÁNICA OPERATIVA PARA LA DETERMINACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DEL CALIBRE:

9.1. De la muestra obtenida en el punto 7.1., mediante el uso del divisor/homogeneizador de muestras se forma una muestra de DOSCIENTOS GRAMOS (200 g). Se separan manualmente las materias extrañas y los granos quebrados y/o partidos. Se pesa la fracción libre de materias extrañas y granos quebrados y/o partidos y se coloca sobre el cuerpo de zarandas en tándem de DIEZ MILÍMETROS (10 mm) - NUEVE MILÍMETROS (9 mm) - OCHO MILÍMETROS (8 mm) - SIETE MILÍMETROS (7 mm) de orificio circular y bajo zaranda ciego.

Se acciona en forma manual QUINCE (15) movimientos de vaivén completos como mínimo sobre una superficie plana para permitir que caigan todos los granos que pueden pasar por los orificios, sin ejercer presión manual desde arriba. Los granos de garbanzos que resulten retenidos sobre las zarandas de orificios circulares de DIEZ MILÍMETROS (10 mm), NUEVE MILÍMETROS (9 mm), OCHO MILÍMETROS (8 mm), y SIETE MILÍMETROS (7 mm), y bajo zaranda determinan el porcentaje correspondiente de cada calibre para caracterizar la constitución proporcional del lote.

Para la separación de calibres, se utilizan tamices circulares de DOSCIENTOS TRES MILÍMETROS (203 mm) de diámetro útil, conformados por un cuerpo termoplástico de alto impacto, de SEIS CENTÍMETROS (6 cm) de alto para cada zaranda. Las zarandas serán de chapa perforada de acero al carbono con orificios circulares de DIEZ MILÍMETROS (10 mm), NUEVE MILÍMETROS (9 mm), OCHO MILÍMETROS (8 mm) y SIETE MILÍMETROS (7 mm) con un espesor aproximado de UN MILÍMETRO (1 mm) y un fondo ciego colector de la mercadería.

10. BONIFICACIONES: para mercadería recibida que presente niveles inferiores a la base establecida, se podrán realizar bonificaciones por cada porciento o fracción proporcional inferior a la base.

11. DESCUENTOS POR EXCEDENTE: para mercadería recibida que exceda la base establecida, se podrán realizar descuentos por cada porciento o fracción proporcional que exceda la base.

12. MERMA POR HUMEDAD: cuando la mercadería exceda la tolerancia de humedad establecida, la merma porcentual se calculará de acuerdo a la siguiente formula:

NORMA DE COMERCIALIZACIÓN DE GARBANZO NATURAL

NORMA XXX (ANEXO A)

LIBRE DE INSECTOS Y ARACNIDOS VIVOS Y DE MOHO

LIBRE DE GRANOS REVOLCADOS EN TIERRA

LIBRE DE OLORES COMERCIALMENTE OBJETABLES

LIBRE DE SUSTANCIAS QUE ALTERAN SU CONDICIÓN NATURAL

ANEXO XXXb

ANEXO B

GARBANZO SELECCIONADO

1. Se entiende por garbanzo tipo 'Kabuli', a los efectos de la presente reglamentación, a los granos pertenecientes a la especie Cicer arietinum, cuyas características son: granos de forma esférica/lobulada, de color marrón claro, con germen pronunciado.

2. RUBROS DE CALIDAD: para la clasificación del garbanzo seleccionado, se establece un estándar integrado por TRES (3) grados, con las siguientes especificaciones:

3. RUBROS DE CONDICIÓN:

3.1. Humedad: CATORCE POR CIENTO (14 %) máximo;

3.2. Descoloridos: QUINCE POR CIENTO (15 %) máximo;

3.3. Insectos y/o arácnidos vivos: libre;

3.4. Revolcados en tierra: libre;

3.5. Olores comercialmente objetables: libre;

3.6. Amohosados: libre;

3.7. Sustancias que alteran su condición natural: libre.

4. FUERA DE ESTÁNDAR: la mercadería que exceda las tolerancias del Grado TRES (3) y/o los máximos permitidos para los rubros de condición, es considerada fuera de estándar.

5. CALIBRE: independientemente a lo estipulado en los Puntos 2. y 3., los garbanzos se podrán clasificar, en función de su tamaño y uniformidad, en calibres con las siguientes categorías: SIETE MILÍMETROS (7 mm), OCHO MILÍMETROS (8 mm), NUEVE MILÍMETROS (9 mm) o DIEZ MILÍMETROS (10 mm).

6. DEFINICIONES Y ESPECIFICACIONES:

6.1. Materias extrañas: son aquellos granos o pedazos de granos y/o semillas de otras especies, restos vegetales, materias inertes e insectos muertos;

6.2. Defectos y daños leves: son aquellos granos o pedazos de granos de garbanzo que presenten una ligera alteración en su constitución. Se consideran como tales a:

6.2.1. Granos manchados: son aquellos que presentan manchas en su superficie, que por su intensidad de color se destaquen visiblemente del color característico del tegumento del garbanzo y cuya área total excede la tercera parte de la superficie del grano,

6.2.2. Decorticados y/ o pelados: son aquellos que presentan menos de un SETENTA Y

CINCO POR CIENTO (75 %) de su tegumento adherido,

6.2.3. Granos lavados: son aquellos que presentan el tegumento blanquecino, y/o arrugado y/o fácilmente desprendible y son más livianos que un grano sano,

6.2.4. Granos sucios: se consideran como tales a los granos que presentan adherencias de tierra u otra suciedad,

6.2.5. Granos tocados: son aquellos granos que presentan en su tegumento pequeñas alteraciones de color amarillento;

6.3. Defectos y daños intensos: son aquellos granos o pedazos de granos que presentan una intensa alteración en su constitución. Se consideran como tales a:

6.3.1. Granos brotados: son aquellos en los que se ha iniciado el proceso de germinación. Tal hecho se manifiesta por una ruptura del tegumento, pudiendo o no estar presente el brote,

6.3.2. Granos enmohecidos: son aquellos que presentan adherencias de masas fúngicas en su superficie,

6.3.3. Granos mordidos y/o roídos: son aquellos granos que se presentan mordidos y/ o roídos por acción de insectos que atacan a los granos,

6.3.4. Granos ardidos: son aquellos granos que presentan coloraciones oscuras en su interior y exterior debido a un proceso de fermentación,

6.3.5. Granos chuzos: son aquellos que no han alcanzado su tamaño y forma normal, debido a un incompleto llenado del grano,

6.3.6. Granos podridos: son aquellos granos totalmente deteriorados, producto de procesos de descomposición;

6.4. Granos verdes: son aquellos granos cuya superficie externa tiene una coloración verde;

6.5. Granos quebrados y/ o partidos: son aquellos pedazos de granos sanos, cuyo tamaño sea menor a las TRES CUARTAS PARTES (3/4) del grano entero, incluyendo aquellos granos enteros cuyas mitades estén parcialmente separadas;

6.6. Granos picados: son aquellos que presentan perforaciones ocluidas o abiertas, causadas por insectos que atacan a los granos;

6.7. Humedad: es el contenido de agua expresado en por ciento al décimo sobre muestra tal cual;

6.8. Granos descoloridos: son aquellos granos libres de defectos de cuyo color natural sea distinto del color propio del garbanzo;

6.9. Insectos y/o arácnidos vivos: se consideran aquellos que afectan a los granos almacenados;

6.10. Revolcados en tierra: se considera como tal al lote que presente una elevada proporción de granos con tierra adherida en su superficie;

6.11. Olores comercialmente objetables: son aquellos que por su intensidad y persistencia afectan su normal utilización;

6.12. Amohosados: se considera como tal a todo lote que presente una elevada proporción de granos que llevan moho adherido en la mayor parte de su superficie;

6.13. Sustancias que alteran la condición natural: son aquellas que pueden resultar tóxicas o perniciosas y que alteran su normal utilización;

6.14. Calibre: es el valor expresado en milímetros de la zaranda sobre la cual queda retenida el NOVENTA POR CIENTO (90 %) de la muestra, mediante las condiciones descriptas en la mecánica operativa (Punto 9.).

7. MECÁNICA OPERATIVA PARA EL RECIBO DE LA MERCADERÍA: a fin de evaluar el recibo de la mercadería, se procede de la siguiente forma:

7.1. Se extrae UNA (1) muestra representativa del lote de acuerdo al procedimiento establecido en la Norma XXII 'MUESTREO EN GRANOS' o en el que en el futuro la reemplace.

7.2. Se determina la humedad por medio de un método rápido que dé resultados equivalentes al método patrón.

7.3. La sola presencia de UN (1) insecto o arácnido vivo en la muestra es motivo de rechazo de la mercadería.

7.4. La mercadería que exceda las tolerancias del Grado TRES (3) o que supere las tolerancias indicadas en los rubros de condición o que presente cualquier otra causa que afecte su calidad, es considerada fuera de estándar.

8. MECÁNICA OPERATIVA PARA DETERMINAR LA CALIDAD DE LA MERCADERÍA:

8.1. Se determina la humedad de acuerdo al procedimiento establecido en la Norma ISO 24557:2009 o la que en el futuro la reemplace;

8.2. Mediante el uso de un homogeneizador/divisor de muestras, de la muestra obtenida en el Punto 7.1. se separan DOS (2) porciones de CIEN GRAMOS (100 g) cada una, y se procede manualmente a separar los rubros indicados en el estándar. Los resultados se obtienen a partir del promedio de ambas fracciones y se expresan al décimo en forma porcentual.

9. MECÁNICA OPERATIVA PARA DETERMINAR EL CALIBRE DE LA MERCADERÍA:

9.1. De la muestra obtenida en el Punto 7.1., mediante el uso del divisor/homogeneizador de muestras se forma una muestra de DOSCIENTOS GRAMOS (200 g). Se separan manualmente las materias extrañas y los granos quebrados y/o partidos. Se pesa la fracción libre de materias extrañas y granos quebrados y/o partidos y se coloca sobre el cuerpo de zarandas en tándem de DIEZ MILÍMETROS (10 mm) - NUEVE MILÍMETROS (9 mm) - OCHO MILÍMETROS (8 mm) - SIETE MILÍMETROS (7 mm) de orificio circular y bajo zaranda ciego.

Se acciona en forma manual QUINCE (15) movimientos de vaivén completos, sobre una superficie plana para permitir que caigan todos los granos que puedan pasar por los

orificios, pero sin ejercer presión manual desde arriba. El resultado final del calibre es aquel en cuya zaranda quede retenido el NOVENTA POR CIENTO (90 %) de la muestra. Para la separación de calibres, se utilizan tamices circulares de DOSCIENTOS TRES MILÍMETROS (203 mm) de diámetro útil, conformados por un cuerpo termoplástico de alto impacto, de SEIS CENTÍMETROS (6 cm) de alto para cada zaranda. Las zarandas serán de chapa perforada de acero al carbono con orificios circulares de DIEZ MILÍMETROS (10 mm), NUEVE MILÍMETROS (9 mm), OCHO MILÍMETROS (8 mm) y SIETE MILÍMETROS (7 mm) con un espesor aproximado de UN MILÍMETRO (1 mm) y un fondo ciego colector de la mercadería.

10. BONIFICACIÓN Y REBAJA POR GRADO: de realizarse, las mismas se pactarán entre las partes.

11. DESCUENTOS POR EXCEDENTES: para mercadería recibida que exceda las tolerancias establecidas para el Grado TRES (3), se podrán realizar descuentos por cada porciento o fracción proporcional que exceda dicho grado.

12. COMPENSACIÓN DE RUBROS: se aceptará a los fines de la clasificación en Grado TRES (3), una compensación entre las tolerancias 'Granos verdes', 'Defectos y daños leves', y 'Defectos y daños intensos', siempre que no se excedan los máximos permitidos individualmente para 'Granos verdes' y 'Defectos y daños intensos', ni un máximo general de DOCE POR CIENTO (12 %).

Sin perjuicio de lo anterior, a la mercadería que exceda el OCHO POR CIENTO (8 %) de 'Defectos y daños leves', podrá aplicarse el descuento previsto en el Punto 11.

13. MERMA POR HUMEDAD: cuando la mercadería exceda el porcentaje de humedad establecido, la merma porcentual se calculara de acuerdo a la siguiente formula:

IF-2024-134662094-APN-DNIYCA#SENASA

(Artículos 1°, 2° y 3° de la Resolución N° 445/1997 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 16/7/1997 incorporados como Norma XXVII, por art. 4° de la misma Resolución)
(Artículos 1° y 2° de la Resolución N° 444/1997 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 16/7/1997 incorporados como Norma XXVIII, por art. 3° de la misma Resolución)
(Artículo 1° de la Resolución N° 757/1997 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 17/10/1997, incorporado como NORMA XXIX, por art. 3° de la misma Resolución)

VEREDICTA LEYES

Resolución 1075/1994. Texto actualizado al 20 de noviembre de 2026.

Datos: Base InfoLEG de Normativa Nacional, Ministerio de Justicia de la Nación (CC BY 4.0).