

NORMA III

AVENA

1.- Se entiende por avena, a los efectos de la presente reglamentación, a los granos de Avena sativa y Byzantina.

2.- TIPO:

La avena se clasificará en DOS (2) tipos: Blanca y Amarilla. La clasificación de la avena en los tipos establecidos se hará en base a sus características morfológicas y/o de color. El tipo blanco admitirá un DIEZ POR CIENTO (10 %) de avena amarilla y el tipo amarilla admitirá un VEINTE POR CIENTO (20%) de avena blanca. Cuando el contrato de compra-venta o de depósito no estipule tipo, será de recibo indistintamente avena blanca, amarilla o la mezcla de ambas.

3.- TOLERANCIAS PARA CADA GRADO:

Para ambos tipos o sus mezclas se establecen los siguientes grados y respectivas especificaciones:

G R A D O	P.H Kg/Hl. Mínimo	MANCHADO	GRANOS DAÑADOS, PELADOS, ROTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS	
			Máximo	
1	49	Ligeramente	1,00	3,00
2	46	Razonablemente	2,00	4,00
3	43	Razonablemente	3,00	5,50

4.- FUERA DE ESTANDAR:

La mercadería que exceda las tolerancias del Grado TRES (3) o que exceda las siguientes especificaciones, será considerada fuera de estándar:

4.1. **Humedad:** Máxima CATORCE POR CIENTO (14%).

4.2. **Picado:** Máximo CERO COMA CINCUENTA POR CIENTO (0,50%).

4.3. **Insectos y/o arácnidos vivos:** Libre

4.4. Asimismo aquella avena que presente olores comercialmente objetables, la tratada con productos que alteren su condición natural, o que por cualquier otra causa sea de calidad inferior, también será considerada fuera de estándar.

5.- Contratado o no tipo, el comprador está obligado a recibir mercadería de cualquiera de los TRES (3) Grados establecidos en este estándar.

6.- DEFINICION DE LOS RUBROS DE CALIDAD Y CONDICION DE LA MERCADERIA:

6.1. RUBROS DE CALIDAD DETERMINANTES DEL GRADO

6.1.1. Peso Hectolítrico: Es el peso de un volumen de CIEN (100) litros de avena tal cual, expresado en Kg/hl.

6.1.2. Materias extrañas: Son aquellos granos o pedazos de grano que no sean avena y toda otra materia inerte.

6.1.3. Dañados: Son aquellos granos o pedazos de grano que presenten una alteración sustancial en su constitución. Se consideran como tales a los granos ardidos, brotados, etc.

6.1.4. Granos ardidos: Son aquellos granos o pedazos de granos que presenten un oscurecimiento en su tonalidad natural, debido a un proceso fermentativo.

6.1.5. Granos brotados: Son aquellos en los que se ha iniciado el proceso de germinación. Tal hecho se manifiesta por una ruptura, a través de la cual asoma el brote.

6.1.6. Granos pelados y rotos: Son aquellos desprovistos de sus envolturas (pelado) y todo pedazo de grano cualquiera sea su tamaño (roto).

6.1.7. Granos manchados: Se considera como tal a todo lote que presente una elevada proporción de granos manchados en su envoltura por acción de factores climáticos.

6.2. RUBROS DE CONDICION EXCLUYENTES DEL GRADO

6.2.1. Insectos y/o arácnidos vivos: Son aquellos que afectan a los granos almacenados (gorgojos, carcomas, etc.).

6.2.2. Granos picados: Son aquellos que presentan perforaciones causadas por el ataque de insectos.

6.2.3. Olores comercialmente objetables: Son aquellos que por su intensidad y persistencia afectan su normal utilización.

6.2.4. Humedad: Es el contenido de agua, expresado en por ciento al décimo, sobre muestra tal cual.

6.2.5. Productos que alteran la condición natural del grano: Son aquellos que resultan tóxicos o perniciosos y que impiden su normal utilización.

6.2.6. Otras causas de calidad inferior: Es toda condición del grano que no ha sido contemplada en forma específica en este punto que desmerezca su calidad.

7.- MECANICA OPERATIVA PARA EL RECIBO DE LA MERCADERIA:

A fin de evaluar la calidad de la mercadería de cada entrega se extraerá UNA (1) muestra representativa de acuerdo al procedimiento establecido en la NORMA XXII (Muestreo en granos), o la que en el futuro la reemplace.

Una vez extraída la muestra representativa del lote a entregar, se procederá en forma correlativa a efectuar las siguientes determinaciones:

7.1. Presencia de insectos y/o arácnidos vivos: Se determinará por simple apreciación visual mediante el uso de una zaranda apropiada para tal fin. En los casos en que se determine la presencia de UN (1) insecto o arácnido vivo o más en la muestra, se procederá al rechazo de la mercadería.

7.2. Olores comercialmente objetables, productos que alteran la condición natural del grano y otras causas de calidad inferior: Se determinarán por métodos empíricos sensoriales.

7.3. Tipo: Cuando existan dudas sobre si la mercadería a entregar responde al tipo contratado, se realizará la determinación por simple apreciación visual, de acuerdo a sus características morfológicas y/o de color.

7.4. Humedad: Se determinará de acuerdo con los métodos indicados en la NORMA XXVI (Metodologías varias), o la que en el futuro la reemplace.

7.5. Calidad: Sin perjuicio del análisis que oportunamente deberá realizarse, se determinará por visteo en forma provisoria a los efectos del recibo, si la mercadería se encuentra o no dentro de las tolerancias máximas establecidas para el Grado TRES (3).

8.- MECANICA OPERATIVA PARA LA DETERMINACION DEL GRADO:

8.1. Granos manchados: Su determinación se realizará sobre el total de la muestra.

8.2. Peso Hectolítrico: Previa homogeneización manual de la muestra lacrada, se procederá a la determinación del peso hectolítrico mediante el uso de una balanza Schopper o similar que dé resultados equivalentes.

8.3. A continuación se separará una porción de CINCUENTA (50) gramos representativa de la muestra lacrada, preferentemente mediante el uso de un homogeneizador y divisor de muestras y se procederá a efectuar en forma correlativa, las determinaciones indicadas a continuación:

8.3.1. Materias extrañas: Se procederá a separar manualmente las materias extrañas. Los granos de otros cereales y la avena negra o avena fatua se computarán al CINCUENTA POR CIENTO (50%) de su peso.

8.3.2. Granos dañados: Se procederá a separar manualmente los granos dañados presentes.

8.3.3. Granos pelados y rotos: Se procederá a separarlos manualmente. Se computarán al VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de su peso.

9.- Los resultados se expresarán al centésimo en forma porcentual, relacionando el peso del rubro separado con el de la porción analizada.

10.- NORMAS PARA LA LIQUIDACION DE MERCADERIA FUERA DE ESTANDAR:

10.1. Para determinar el valor correspondiente a la mercadería recibida, que resulte fuera de estándar, se tomará como base el del Grado TRES (3) o el del grado resultante del análisis, según se trate de los rubros incluidos en las definiciones de calidad o rubros de condición, respectivamente.

10.2. **Rubros de descuento proporcional por calidad:** Los faltantes por cada kg. de peso hectolítrico y los excedentes por cada por ciento sobre las tolerancias del Grado TRES (3), se calcularán de acuerdo a la tabla que se consigna a continuación:

RUBRO	DESCUENTO
PESO HECTOLITRICO	2%
MANCHADO (según intensidad)	desde 0,50 a 2%
GRANOS DAÑADOS Y TOTAL DAÑADOS, PELADOS, ROTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS	1%

El manchado (según intensidad) se rebajará desde el CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5%) al DOS POR CIENTO (2%) partiendo del Grado DOS (2) o TRES (3), según lo determinen los otros rubros establecidos en la presente reglamentación.

Rubros de descuento por fuera de condición: Las rebajas se calcularán de acuerdo a la tabla que se consigna a continuación:

RUBRO	DESCUENTO
GRANOS PICADOS	2%
OLORES OBJETABLES (según intensidad)	desde 0,50 a 2%
HUMEDAD	Cuando la mercadería exceda la base de humedad establecida se aplicará la merma porcentual de peso correspondiente según tabla vigente, deberá abonarse la tarifa de secado convenida o fijada.
TIPO	Determinado un tipo en el contrato, la rebaja por exceso del otro será a razón del CERO COMA DIEZ POR CIENTO (0,10%) por cada por ciento o fracción proporcional.

