

NORMA VIII

COLZA "00"/CANOLA

1.- Se entiende por Colza "00" o "doble cero", también conocida como "Canola", a los granos de las especies *Brassica campestris* (L) y *Brassica napus* (L), caracterizados por poseer un bajo contenido de ácido erúxico sobre la composición total de ácidos grasos en su materia grasa y un bajo contenido de glucosinolatos en grano.

2.- BASES DE COMERCIALIZACION:

La compra-venta de colza estará sujeta a las siguientes bases de comercialización:

2.1. Contenido de materia grasa: CUARENTA Y TRES POR CIENTO (43%) (sobre sustancia seca y limpia).

2.2. Acidez de la materia grasa: UNO POR CIENTO (1%).

2.3. Humedad: OCHO COMA CINCO POR CIENTO (8,5%).

3.- TOLERANCIAS DE RECIBO:

Las entregas de colza quedarán sujetas a las tolerancias de recibo que se establecen a continuación:

3.1. Acidez de la materia grasa: Máximo UNO COMA CINCO POR CIENTO (1,5%).

3.2. Cuerpos extraños: Máximo CINCO POR CIENTO (5%).

3.3. Insectos y/o arácnidos vivos: Libre.

3.4. Acido erúxico: Máximo DOS POR CIENTO (2%).

3.5. Glucosinolatos: Máximo VEINTE (20) micromoles /g de grano a OCHO COMA CINCO POR CIENTO (8,5%) de humedad.

4.- DEFINICIONES Y ESPECIFICACIONES:

4.1. Materia grasa: Es el valor que indica la cantidad de aceite y compuestos extractables, presentes en CIEN (100) gramos de muestra seca y limpia. La determinación se obtiene de acuerdo a lo puntualizado en la NORMA XXVI (Metodologías varias) o la que en el futuro la reemplace.

4.2. Acidez: Es el valor que indica la cantidad de ácidos grasos libres presentes, expresada en gramos de ácido oleico presentes en CIEN (100) gramos de aceite, obtenidos de acuerdo al procedimiento citado en la NORMA XXVI (Metodologías varias) o la que en el futuro la reemplace.

4.3. Cuerpos extraños: Son aquellos granos o pedazos de granos que no sean de colza, así como todos los granos vanos, cáscara suelta y semillas extrañas y toda otra materia inerte.

4.4. Humedad: Es el contenido de agua, expresado en por ciento al décimo, sobre muestra tal cual, obtenido según el procedimiento citado en la NORMA XXVI (Metodologías varias) o la que en el futuro la reemplace.

4.5. Acido erúxico: Es el valor en porcentaje, que indica la cantidad de ácido erúxico que se encuentra en el total de ácidos grasos; obtenido según el método de cromatografía gaseosa de los metil ésteres de ácidos grasos Norma ISO 5508 /78 y 5509/78.

4.6. Glucosinolatos: Son los compuestos azufrados comprendidos en la fracción glucosídica del grano de colza, expresados en micromoles /gramo de grano base OCHO COMA CINCO POR CIENTO (8,5%) de humedad; obtenidos a través de cromatografía líquida (H.P.L.C. /Norma ISO/9167-1/92 u otro método que de resultados equivalentes.

4.7. Insectos y arácnidos vivos: Se consideran aquellos que afectan a los granos almacenados (gorgojos, carcomas, etc.)

5.- MECANICA OPERATIVA PARA EL RECIBO DE MERCADERIA:

A fin de evaluar la calidad de la mercadería de cada entrega se extraerá UNA (1) muestra representativa de acuerdo al procedimiento fijado en la NORMA XXII. Una vez extraída la muestra original representativa del lote se procederá a determinar si la mercadería se encuentra dentro de las tolerancias de recibo fijadas.

La presencia de UN (1) insecto o arácnido vivo o más en la muestra, será motivo de rechazo de la mercadería.

6.- MECANICA OPERATIVA PARA LA DETERMINACION DE CALIDAD:

Previa homogeneización manual de la muestra lacrada, se procederá a separar, por cuarteo manual o bien mediante el uso de un homogeneizador y divisor de muestras, DOS (2) fracciones representativas de CINCUENTA (50) gramos cada una, sobre las cuales se determinarán las materias extrañas, separando manualmente dichos defectos.

La cantidad de materias extrañas de cada una de las porciones se promediarán y se expresarán al décimo en forma porcentual, relacionándolos con el peso de la muestra analizada.

Los rubros de calidad restantes se determinarán, según la metodología descrita en la NORMA XXVI (Metodologías varias), o la que en el futuro la reemplace.

7.- BONIFICACIONES Y REBAJAS:

La compra-venta de colza quedará sujeta a las siguientes bonificaciones y rebajas.

7.1. Contenido de materia grasa: Para valores superiores a la base establecida CUARENTA Y TRES POR CIENTO (43%), se bonificará a razón del UNO POR CIENTO (1%) por cada por ciento o fracción proporcional. Para valores inferiores a la base establecida CUARENTA Y TRES POR CIENTO (43%), se rebajará a razón del UNO POR CIENTO (1%) por cada por ciento o fracción proporcional.

7.2. Acidez de la materia grasa: Para valores superiores a la base establecida UNO POR CIENTO (1%) y hasta el UNO COMA CINCO POR CIENTO (1,5%), se rebajará a razón del DOS COMA CINCO POR CIENTO (2,5%) por cada por ciento o fracción proporcional. Para valores superiores a la tolerancia de recibo, se rebajará a razón del CINCO POR CIENTO (5%) por cada por ciento o fracción proporcional.

7.3. Cuerpos extraños: Hasta la tolerancia de recibo CINCO POR CIENTO (5%), se rebajará a razón del UNO POR CIENTO (1%) por cada por ciento o fracción proporcional. Para valores superiores a la tolerancia de recibo, se rebajará a razón del UNO COMA CINCO POR CIENTO (1,5%) por cada por ciento o fracción proporcional.