

**NORMA DE CALIDAD PARA LA COMERCIALIZACION DE CEBADA CERVECERA**

**NORMA V - ANEXO A -**

GRADO	Condición del Grano	Peso Hectolítrico Mínimo Kg.	Tolerancias máximas de cuerpos extraños (1). Granos Pelados y Rotos (2) y Granos Dañados		Tolerancia Máxima de Granos de carbón %	Tolerancia Máxima de Otro Tipo %	Manchado	Tolerancia de Picado %	Bonificaciones y Rebajas por Peso Hectolítrico		Bonificación y Rebaja por Grado	Excluidos de los Grados y Vendidos según Muestra
			Dañados %	Total %					Kg.	% Sobre el precio (4)		
1	Natural Sano y Seco	65	0,5	2,5	0,1		Libre o Ligeramente	1º Año Agrícola 0,5	66 a 68 65 a 66	+ 0,5 % + 1,0 %	+ 1,0 % Cotización Oficial	Que excedan la tolerancia fijada.
2		62	1,0	3,5	0,2	10	Razonablemente		65	Base	Grado 2 65 Kg. de PH	Que excedan de 14% de humedad. Que presenten
3		59	1,5	5,0	0,3		Razonablemente	2º Año Agrícola 1,0	65 a 62 62 a 59	- 1,0 % - 1,5 %	-1,5 %	olores comercialmente objetables.
Tolerancia de análisis		0,25 Kg. (3)	0,10	0,25	0,05				Inferior a 59	- 2,0 %	-----	

**LIBRE DE INSECTOS Y ARACNIDOS VIVOS**

- (1) La avena negra o cebadilla y granos de otros cereales se computarán al 50% de su peso.
- (2) Los granos pelados y rotos se computarán al 25% de su peso.
- (3) Únicamente a efectos de dar grado a la mercadería.
- (4) Por cada kilogramo o fracción proporcional.