

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Resolución 75/2011

Apruébase el Protocolo de Calidad para Aceite de Oliva Virgen Extra Argentino.

Bs. As., 7/2/2011

VISTO el Expediente N° S01:0043960/2010 del Registro del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, la Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, y

CONSIDERANDO:

Que en el mercado global, el grado de exigencia de clientes y consumidores respecto de la calidad de los alimentos se ha elevado, en virtud del aumento de la información disponible y de la diversificación de la oferta.

Que a efectos de garantizar a clientes y consumidores que el Aceite de Oliva Virgen Extra Argentino lleve efectivamente los atributos de valor diferenciadores, es necesario contar con sistemas eficaces de gestión e identificación.

Que se debe ponderar la excelente calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra que se produce en la REPUBLICA ARGENTINA con atributos y autenticidad vinculadas al origen, las prácticas de producción y los sistemas que aseguran su calidad.

Que los consumidores con mayor información, son selectivos al momento de elegir, así cuando se les ofrece Aceite de Oliva Virgen Extra Argentino que cumple con las características y exigencias demandadas, tienden a privilegiarlo.

Que en la elaboración del protocolo ha tomado intervención la COMISION ASESORA DE LOS ALIMENTOS ARGENTINOS, creada por Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, la cual se encuentra integrada por la CAMARA ARGENTINA DE CERTIFICADORAS DE ALIMENTOS (CACER); la CAMARA DE EXPORTADORES DE LA REPUBLICA ARGENTINA (CERA); la CAMARA DE INDUSTRIALES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (CIPA); el CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES (CFI); la COORDINADORA DE LAS INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (COPAL); la FUNDACION ARGENTINA; la FUNDACION EXPORTAR; el INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS (INAL), organismo dependiente de la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA (ANMAT), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE SALUD; el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA; el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL (INTI), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE INDUSTRIA; el MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES, COMERCIO INTERNACIONAL Y CULTO; el ORGANISMO ARGENTINO DE ACREDITACION (OAA), el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA y el MINISTERIO DE INDUSTRIA.

Que en dicho orden de ideas, los sistemas de certificación voluntaria prestados por entidades independientes, se han probado aptos a esa finalidad, cuando los atributos diferenciales de valor no son factibles de ser comprobados directamente por clientes y consumidores, porque resumen innumerables condiciones y decisiones a lo largo de la cadena agroalimentaria.

Que las tendencias actuales muestran claramente que el camino de la calidad es al que se deben orientar todas las acciones y propuestas vinculadas con la producción de Aceite de Oliva Virgen Extra Argentino.

Que conforme a lo establecido por la Resolución N° 392/05, que crea el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL" y su versión en idioma inglés, "ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE", resulta un requisito esencial cumplir con un Protocolo de Calidad para la obtención del mismo, como así también, brindar a los consumidores garantía de que los productos han sido elaborados de conformidad a características específicas y/o condiciones especialmente establecidas.

Que la "calidad" por consiguiente, es un componente estratégico para el desarrollo competitivo del Aceite de Oliva Virgen Extra Argentino y un factor diferencial para el ingreso a mercados nuevos, desarrollo de mercados, o permanencia en los mercados existentes con innovación de mantenimiento.

Que un Protocolo de Calidad para Aceite de Oliva Virgen Extra Argentino resulta ser un patrón o medida para las empresas productoras que deseen diferenciar su producto como estrategia competitiva.

Que la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, tiene entre sus objetivos definir las políticas referidas al desarrollo, promoción, calidad y sanidad de productos, industrializados o no, para consumo alimentario de origen animal o vegetal.

Que debido a las directivas impartidas por el Gobierno Nacional en materia de contención del gasto público, la presente medida no implicará costo fiscal alguno.

Que por lo antes expuesto, la mencionada Secretaría tiene interés en la aprobación de un Protocolo de Calidad de carácter no obligatorio y de adhesión e implementación voluntaria, que identifique los atributos diferenciales del Aceite de Oliva Virgen Extra Argentino.

Que el desarrollo de esta estrategia posibilitará el posicionamiento del Aceite de Oliva Virgen Extra Argentino en los mercados extranjeros con valor agregado.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia de acuerdo a las facultades conferidas por el Decreto N° 1366 de fecha 1 de octubre de 2009.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

RESUELVE:

Artículo 1° — Apruébase el Protocolo de Calidad para Aceite de Oliva Virgen Extra Argentino que como Anexo, forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2º — Invítase a las personas físicas y jurídicas que conforman la cadena productiva a adoptar e implementar las normas técnicas y de calidad contenidas en el Protocolo aprobado por el Artículo 1º de la presente medida.

Art. 3º — Invítase a todas las provincias a difundir, en sus respectivas jurisdicciones, el Protocolo de Calidad para Aceite de Oliva Virgen Extra Argentino.

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Lorenzo R. Basso.

ANEXO

PROTOCOLO DE CALIDAD PARA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ARGENTINO

INTRODUCCION

El aceite de oliva, es uno de los productos grasos más nobles y antiguos, que se extrae a partir de procesos físicos o mecánicos adecuados como la simple presión o centrifugación del fruto del olivo, previamente molido y amasado, y purificado solamente por lavado, sedimentación, filtración y/o centrifugación (excluida la extracción por disolventes) teniendo importantes propiedades nutritivas. El aceite de oliva virgen elaborado en la REPUBLICA ARGENTINA es de excelente calidad, pudiendo ser comprobada por medio de parámetros físico-químicos y características organolépticas (evaluación sensorial por un panel de cata).

Entre las demandas de los mercados, se destaca la aplicación de medidas adecuadas de control de las materias primas (en este caso las olivas o aceitunas) y de los productos transformados, y de la adopción de sistemas de producción más eficientes, con estrictas revisiones para mantener su calidad.

Esta preferencia de los consumidores, sumado a la tendencia positiva observada en el consumo de aceite de oliva en general, permite inferir la importancia de generar una identificación a través del Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL" y su versión en idioma inglés, "ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE".

a) Alcances:

El presente protocolo define y describe los atributos de calidad para el Aceite de Oliva Virgen Extra Argentino, que aspire a obtener y utilizar el Sello: "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL" y su versión en idioma inglés, "ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE".

El objetivo que persigue este documento es brindar a los productores de Aceite de Oliva Virgen Extra de la REPUBLICA ARGENTINA una herramienta adicional para la obtención de un producto de calidad diferenciada.

El atributo diferenciador para el producto aceite de oliva será su calidad como aceite virgen extra, obtenido directamente de aceitunas sólo por procedimientos mecánicos. En su elaboración se excluye la extracción por solventes, el refinado químico y el uso de aditivos.

Los productores que aspiren a implementar este protocolo deben tener en cuenta que queda implícito el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes para el aceite de oliva entendiendo como tales a las descriptas en el Código Alimentario Argentino (Capítulo I "Disposiciones generales" - Capítulo II "Condiciones Generales de las fábricas y comercios de alimentos" - Resolución Nº 80 de fecha 11 de octubre de 1996 del GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) incorporada al Código Alimentario Argentino

por Resolución N° 587 de fecha 1 de septiembre de 1997 del entonces MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL, "Condiciones higiénico-sanitarias y buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos" - Capítulo IV "Utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios" - Capítulo V "Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos" - el Artículo 535 del Capítulo VII "Alimentos grasos").

Por tratarse de un documento de naturaleza dinámica, este protocolo podrá ser revisado periódicamente sobre la base de las necesidades que surjan del sector público y/o privado.

b) Criterios generales:

El elaborador de Aceite de Oliva Virgen Extra Argentino que aspire a obtener el Sello deberá resguardar cualidades y/o propiedades y/o atributos del producto, estables en el tiempo. Para ello se necesita una buena dotación de aceites base y un excelente sistema de almacenamiento.

Los atributos diferenciales a considerar en este protocolo consisten en:

- Condiciones de cosecha y acondicionamiento de la materia prima.
- Características de la aceituna.
- Proceso de elaboración.
- Producto final (composición y características organolépticas).

Cabe destacar que los análisis solicitados en el presente protocolo deben realizarse mediante técnicas oficiales reconocidas (Técnicas oficiales reconocidas del CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL —COI—) y en laboratorios que formen parte de redes oficiales. De no haber laboratorios en estas condiciones los mismos deberán estar acreditados para las técnicas que se soliciten. Además, en forma complementaria se podrán presentar análisis provenientes de laboratorios propios, los que no suplirán los análisis oficiales solicitados.

Para esta producción es importante asegurar el buen manejo de los residuos industriales, para lo cual se recomienda la implementación de las Normas ISO de la Serie 14000.

Por otro lado, para la elaboración del presente protocolo se consideraron los siguientes documentos:

- Guía de aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) en Extracción de Aceite de Oliva publicada por la entonces Dirección Nacional de Alimentos de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del ex MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.
- Norma IRAM 5523:2001, "Aceites vegetales comestibles: Aceite de oliva".
- "United Status Standards for Grades of Olive Oil" (USDA).
- Reglamento N° 1989 de fecha 6 de noviembre de 2003 de la COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

- Norma Comercial Aplicable a los Aceites de Oliva y a los Aceites de Orujo de Oliva del CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL (COI/T.15/NC N° 3 / Revisión 3 - noviembre de 2008).

- Pliego Producto Agroalimentario para Aceite de Oliva, para la obtención de la marca "Calidad Certificada" de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía - REINO DE ESPAÑA (octubre 2005, 1º Edición).

c) Fundamentación de atributos diferenciales:

1) Atributos del producto:

Debido a que el ingrediente principal del producto es el fruto del olivar, es que la obtención del mismo y su calidad resulta ser un factor diferencial.

Los atributos diferenciales para el aceite de oliva virgen extra surgen de las condiciones pertinentes en el manejo de los olivares, las características de las aceitunas, composición físicoquímica y características organolépticas del producto final.

2) Atributos del proceso:

El protocolo incluye condiciones referentes a la producción primaria, de manera de asegurar la calidad de la materia prima, como también pautas que hacen a la calidad del producto en cada etapa del proceso de elaboración de aceite.

Se deberá dar cumplimiento a las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en los olivares y al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en la industria aceitera, para la elaboración de productos de alta calidad, tal como lo requieren los principales mercados demandantes.

3) Atributos del envase:

Respetando la normativa vigente para envases en general, se ha tomado el criterio del envase de mejores condiciones para el cuidado del producto y preferencia en los mercados destino.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DEL PRODUCTO.

a) Variedad:

Las aceitunas pueden ser de cualquier variedad conforme a las características de la especie "Olea Europea L".

Variedades: Arbequina, Arauco, Manzanilla, Barnea, Coratina, Chagnolot Real, Frantoio, Nevadillo, Farga, Picual, entre otras. Los aceites pueden ser monovarietales, bivarietales o blends (genéricos).

b) Propiedades físicas y químicas (Algunos de los parámetros mencionados son iguales a los establecidos por el Código Alimentario Argentino (CAA), pero se considera pertinente mencionarlos para su control.):

I) Acidez (expresada en GRAMOS POR CIEN GRAMOS (g/100g) como ácido oleico): menor o igual a CERO CON SEIS GRAMOS POR CIEN GRAMOS (0,6 g/100 g). (Método ISO 660, "Determinación del índice de ácido y de la acidez", o AOCS Cd 3d-63).

II) Índice de peróxido MILIEQUIVALENTES OXIGENO POR KILOGRAMO (meq 02/kg): menor o igual a QUINCE MILIEQUIVALENTES OXIGENO POR KILOGRAMO (15 meq 02/kg). (Método ISO 3960, "Determinación del índice de peróxidos", o AOCS Cd 8b-90).

III) Contenido en agua y materiales volátiles GRAMOS POR CIEN GRAMOS (g/100g): menor o igual a CERO CON DOS GRAMOS POR CIEN GRAMOS (0,2 g/100 g). (Método ISO 662, "Determinación del contenido en agua y en materias volátiles", o el método ISO 662).

IV) Materia insaponificable GRAMOS POR KILOGRAMOS (g/kg): menor o igual a QUINCE GRAMOS POR KILOGRAMOS (15 g/kg.). (Método ISO 3596 "Determinación del contenido en materia insaponificable - Método por extracción con óxido dietílico" o AOCS Ca 6b-53 o ISO 18609).

V) Extinción Específica o Absorbancia en UV:

A DOSCIENTOS SETENTA NANOMETROS (270 nm): menor o igual a CERO CON VEINTIDOS (0,22).

A DOSCIENTOS TREINTA Y DOS NANOMETROS (232 nm): menor o igual a DOS CON CINCUENTA (2,50).

Delta K: menor o igual a CERO CON CERO UNO (0,01).

(Método COI/T.20/Doc. N° 19, "Análisis espectrofotométrico en el ultravioleta", o 150 3656 o AOCS CH 5-91).

VI) Impurezas insolubles GRAMOS POR CIEN GRAMOS (g/100 g): menor o igual a CERO CON UN GRAMOS POR CIEN GRAMOS (0,1 g/100 g). (Método ISO 663 "Determinación del contenido en impurezas insolubles").

Trazas metálicas MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (mg/kg):

I) Hierro: menor o igual a TRES MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (3 mg/kg).

II) Cobre: menor o igual a CERO CON UN MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (0,1 mg/kg). (Método ISO 8294, "Determinación de cobre, hierro y níquel en los aceites y grasas por espectrofotometría de absorción atómica directa en horno de grafito").

III) Plomo: menor o igual a CERO CON UN MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (0,1 mg/kg). (Determinación del plomo: según el método ISO 12193 o AOCS Ca 18c-91 o AOAC 994.02).

IV) Arsénico: menor o igual a CERO CON UN MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (0,1 mg/kg). (Determinación del arsénico: según el método AOAC 952.13 o AOAC 942.17 o AOAC 985.16).

d) Análisis sensorial:

La empresa interesada en obtener el Sello deberá presentar el certificado de evaluación sensorial emitido por un Panel de Cata de Aceite de Oliva homologado por el CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL (COI), según los lineamientos de la Normativa COI/T20/ 2007.

Esta evaluación sensorial (al momento de la auditoría, se deberán adjuntar los registros de cata correspondientes) tiene como objetivo corroborar que el aceite de oliva extra virgen no presente defectos.

NOTA: En caso de realizar otras determinaciones por exigencias externas o por controles internos de la empresa que no se enuncien en el presente protocolo, se deberá adjuntar copia de los registros asociados (internos y/o externos) al momento de la auditoría correspondiente al sistema del Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL" y su versión en idioma inglés, "ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE".

Por otro lado, el solicitante de la marca deberá presentar documentación informando la periodicidad de los análisis y fundamentar el método de muestreo utilizado.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DEL PROCESO

a) Parte A: Producción primaria

La materia prima que sea destinada a la elaboración de aceite de oliva virgen extra que aspire a obtener el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL" y su versión en idioma inglés, "ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE", debe provenir de olivares que cumplan con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

I) Cosecha y acondicionamiento:

Debido a que el sello sólo amparará a un producto de calidad diferenciada, las aceitunas deberán cosecharse de las plantas, quedando prohibido mezclar las cargas con aceituna levantada del suelo.

Es relevante que la fruta sea almacenada a la sombra hasta su traslado a la planta aceitera, ya que la exposición solar de la materia prima incide sobre la calidad del producto final.

El período de tiempo entre la cosecha y el inicio del procesamiento no deberá exceder las TREINTA (30) horas.

II) Características de las aceitunas:

- Corresponderán a cargamentos de grado de madurez similar.
- En caso que la fábrica comercialice aceites varietales, los cargamentos deberán indicar la variedad. Se tomará como cargamento monovarietal a aquel que tenga como mínimo un OCHENTA POR CIENTO (80%) de la carga correspondiente a la variedad enunciada.
- Las aceitunas como producto "in natura", Resolución N° 12 de fecha 22 de julio de 2006 del GRUPO MERCADO COMUN del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) ("Estructura y criterios para la elaboración de Reglamentos Técnicos MERCOSUR de identidad y calidad de productos vegetales in natura"), deben cumplir con los requisitos de carácter genérico, tales como: estar enteras, sanas, limpias, exentas de olores y sabores extraños. Siendo aceptado como máximo un DIEZ POR CIENTO (10%) de aceitunas por carga, con síntomas de golpes, daños por presión, con exaudos, daños por insectos, u otras anomalías.
- Asimismo, la carga debe poseer un máximo de un DOS POR CIENTO (2%) para el caso de daños causados por hongos.

III) Características del acondicionado:

- En cajones plásticos de VEINTE KILOGRAMOS (20 kg) a TREINTA KILOGRAMOS (30 kg), con perforaciones para facilitar la ventilación de la carga.

- En caso de manejar la aceituna a granel, se deberá manejar la altura de la carga de forma tal de evitar que se produzcan aplastamientos y roturas (como referencia se puede utilizar VEINTICINCO CENTIMETROS (25 cm) a CUARENTA CENTIMETROS (40 cm) de altura, no se deberá exceder los SESENTA CENTIMETROS (60 cm).

Importante: En caso de que la empresa procese aceitunas para extraer aceite de oliva que no cuente con el beneficio del amparo del Sello, se deberán identificar correctamente los cargamentos de forma tal de garantizar el manejo en forma separada del resto (trazabilidad de las partidas).

IV) Contaminantes químicos:

Se deberá demostrar el uso de productos aprobados por el organismo oficial competente, encontrándose los mismos dentro de los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos para este cultivo.

Resolución N° 507 de fecha 25 de noviembre de 2008 de la ex — SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE PRODUCCION. Tolerancias o Límites Máximos de Residuos de plaguicidas en productos y subproductos agropecuarios. Listado de productos fitosanitarios químicos y biológicos.

Actualización: 13 de Julio de 2010.

Abreviaturas

Ac: Acaricida

Fu: Funguicida

In: Insecticida

Ne: Nematicida

Tu: Tucuricida