

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

Resolución N° 605/2011

Bs. As., 27/9/2011

VISTO el Expediente N° S01:0159233/2011 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 Radicchio producido en la REPUBLICA ARGENTINA, conserve efectivamente los atributos diferenciadores de valor, es necesario contar con sistemas eficaces de gestión e identificación.

Que se debe ponderar la excelente calidad del Radicchio Fresco 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 ofrecen productos que cumplen con las características y exigencias demandadas, tienden a privilegiarlo.

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 Radicchio Fresco.

Que en virtud de lo precedentemente citado, se ha dispuesto elaborar un Protocolo de Calidad para Radicchio Fresco que como Anexo forma parte integrante de la presente medida, habiendo tomado debida intervención y manifestado su acuerdo con el presente Protocolo, el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA (INTA) y el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), ambos, organismos descentralizados en la órbita del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, e Integrantes de la COMISION ASESORA DE LOS ALIMENTOS ARGENTINOS, creada por Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la exSECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, la cual también está conformada 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 ORGANISMO ARGENTINO DE ACREDITACION (OAA); 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 INDUSTRIAL (INTI), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE INDUSTRIA; el MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES, COMERCIO INTERNACIONAL Y CULTO, y el MINISTERIO DE INDUSTRIA.

Que en dicho orden de ideas, los sistemas de certificación voluntaria prestados por entidades independientes, han probado ser aptos a esa finalidad, cuando los atributos diferenciales de valor no son factibles de ser comprobados directamente por clientes y consumidores.

Que conforme a lo establecido por la mencionada 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 garantía de que los productos han sido producidos y/o elaborados de conformidad a características específicas y/o condiciones especialmente establecidas.

Que la calidad por consiguiente, es un componente estratégico para el desarrollo competitivo de la producción de Radicchio Fresco en nuestro territorio y un factor diferencial para el ingreso a nuevos mercados o permanencia en los mercados existentes con innovación de mantenimiento.

Que un Protocolo de Calidad sobre el Radicchio Fresco 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, como así también, entender en el estudio de los distintos factores que afectan el desarrollo de la producción de alimentos y de las agroindustrias, evaluar sus tendencias, tanto en el país como en el exterior, proponiendo aquellas medidas de carácter global o sectorial, que posibiliten impulsar el desarrollo de dichas actividades.

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 Radicchio.

Que el desarrollo de esta estrategia facilitará el posicionamiento de nuestra producción en fresco, en este caso de Radicchio, a 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° 357 de fecha 21 de febrero de 2002, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA
RESUELVE:

ARTICULO 1° — Apruébase el Protocolo de Calidad para Radicchio Fresco que como Anexo, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO 2° — 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 1° de la presente medida.

ARTICULO 3° — Invítase a todas las provincias a difundir, en sus respectivas jurisdicciones, el Protocolo de Calidad para Radicchio Fresco.

ARTICULO 4° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Ing. Agr. LORENZO R. BASSO, Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca.

ANEXO

PROTOCOLO DE CALIDAD PARA RADICCHIO FRESCO INTRODUCCION

El radicchio (*Cichorium intybus* L) es una hortaliza de hoja, variedad de la achicoria, con densos cogollos, que se desarrolla en forma óptima en climas húmedos y subhúmedos, que comienza a implantarse entrada la primavera por ser parcialmente resistente a las bajas temperaturas.

Para lograr un adecuado desarrollo precisa principalmente Nitrógeno, Fósforo y Potasio. Adaptándose a distintos tipos de suelos, incluso a los moderadamente salinos, no tolera suelos encharcados.

El radicchio se caracteriza por su escaso contenido calórico y su riqueza en vitaminas y minerales. Su principal componente es el agua, aproximadamente NOVENTA Y CUATRO POR CIENTO (94%), y su contenido en hidratos de carbono y grasas es muy bajo. También presenta una cantidad importante de fibra.

Su consumo en la REPUBLICA ARGENTINA tiende a incrementarse por ser una de las hortalizas de hoja preferida para la preparación de diversos platos gourmet.

En la REPUBLICA ARGENTINA es cultivado, principalmente, en los cinturones verdes de las Provincias de MENDOZA, de BUENOS AIRES y de SANTA FE, siendo los principales mercados de destino, la UNION EUROPEA (mayoritariamente la REPUBLICA FEDERAL DE ALEMANIA y la REPUBLICA FRANCESA) y los ESTADOS UNIDOS DE AMERICA.

a) Alcances:

El presente Protocolo define los atributos de calidad para el Radicchio Fresco (presentación en cabeza), que aspire a utilizar el sello “ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL”, y su versión en idioma inglés “ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE”.

El objetivo del presente Protocolo, es constituirse en una herramienta para que los productores de radicchio obtengan un producto de calidad diferenciada. Se aceptará cualquier condición, mientras se mantenga la pieza entera, distinta a la modalidad de comercialización “a granel”.

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

Los productores que quieran implementar el presente Protocolo deberán tener en cuenta que queda implícito el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes sobre Buenas Prácticas de Manufactura para la sala de empaque, condiciones para las hortalizas frescas y para envases, entendiendo como tales a las descriptas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A) en los capítulos I “Disposiciones Generales”; II “Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos”; III “Condiciones generales” y; XI “Alimentos vegetales”, como también en el Artículo 849; particularmente en los capítulos IV “Utensilios, Recipientes, Envases, Envolturas, Aparatos y Accesorios” y V “Normas para la Rotulación y Publicidad de Alimentos”.

Por otra parte deberán cumplirse las siguientes reglamentaciones: Resolución del GRUPO DEL MERCADO COMUN DEL SUR sobre las condiciones higiénico-sanitarias y buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos, incorporada al C.A.A. por la Resolución N° 587 de fecha 14 de mayo de 1998, del entonces MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL; Resolución N° 934 de fecha 6 de enero de 2011 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, sobre los requisitos en límites máximos de residuos nacionales que deben cumplir los productos y subproductos agropecuarios para el consumo interno; Resolución N° 297 de fecha 6 de julio de 1983 de la exSECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA dependiente del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA, donde se reglamentan las Normas de Tipificación, Empaque y Fiscalización de Hortalizas Frescas con destino a los mercados de interés nacional; Resolución N° 71 de fecha 17 de febrero de 1999 de la exSECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION dependiente del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, donde se aprueba la Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la Producción Primaria (Cultivo-Cosecha), Almacenamiento, Empacado y Transporte de Hortalizas Frescas.

b) Criterios generales:

En el presente Protocolo se han unificado criterios que abarcan las exigencias que definen una calidad diferenciada para el mencionado producto.

Los atributos diferenciadores para el Radicchio, surgen de la información relevada tanto en el ámbito privado como público.

Las empresas que actualmente producen Radicchio incorporan atributos del producto de acuerdo a los requerimientos de distintos mercados, principalmente los vinculados a compradores de Retail.

c) Fundamentación de atributos diferenciales:

1) Atributos del producto:

En este documento se presentan las características que debe tener el producto radicchio (*Cichorium intybus* L) para ser considerado diferenciado, preservándolo desde el cultivo, para alcanzar óptimas condiciones sanitarias, organolépticas y otras vinculadas a la calidad del producto.

Los análisis deben ser realizados bajo técnicas oficiales reconocidas en laboratorios que formen parte de redes oficiales. De no existir laboratorios en estas condiciones, los mismos deberán estar acreditados para las técnicas empleadas y/o que se soliciten.

También se han de considerar parámetros físicos, biológicos y químicos, estableciendo rangos y tolerancias máximas y/o mínimas por atributo, según corresponda, que aseguren un producto final de calidad diferenciada.

2) Atributos del proceso:

Los productores deben implementar las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), según corresponda. Dichos sistemas deben ser aplicados desde la producción a campo hasta la comercialización del producto.

Asimismo, la empresa y/o los productores deben demostrar la trazabilidad del producto.

Las características de acondicionamiento, almacenamiento y transporte se considerarán de manera que garanticen la totalidad de la vida útil del producto.

3) Atributos del envase:

Respetando la normativa vigente para envases en general y su aptitud para el grado alimenticio de este tipo de producto, se consideran solo los radicchios comercializados de forma distinta a la presentación a granel.

Asimismo, los envases deberán poseer características que aseguren su integridad y las condiciones necesarias para su óptima conservación.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DEL PRODUCTO.

a) Calidad por atributos

1) Cultivares

El radicchio es una planta perteneciente a la familia de las asteráceas o compuestas (Asteraceae o Compositae) y cuyo nombre científico es *Cichorium intybus* L.

Existen DOS (2) grupos de radicchio, de acuerdo al color de sus hojas. El primer grupo, de color rojo uniforme, conocido como “Rosso” o rojo (Ej. Rosso di Chioggia, Rosso di Treviso, Rosso di Verona) y el segundo grupo, de color verde variegada, conocido como Variegado o “Variegato” (Ej. Variegato di Chioggia, Variegato di Castelfranco).

Algunas variedades comerciales son Leonardo, Palermo, Leo y Pegaso.

2) Requerimientos generales de calidad

Las cabezas deben ser:

- Frescas, limpias y secas,
- Sin síntomas de flaccidez,
- Enteras, bien formadas, compactas y de tamaño uniforme,
- Libres de lesiones, de decoloraciones, de olor y sabor extraños,
- Estar exentas de insectos y/u otros parásitos,
- Responder al tipo y cultivar, del color característico de la variedad,
- Sin daños mecánicos,
- Sin daños biológicos,
- Sin rasgos de deshidratación,

3) Momento óptimo de cosecha

El tamaño del ápice (escapo floral) debe ser del SESENTA POR CIENTO (60%) de la longitud total del radicchio, con una tolerancia de MAS / MENOS (+/-), CINCO POR CIENTO (5%).

La cosecha debe realizarse en la madurez del Radicchio, momento donde posee un óptimo tamaño comercial, presentando cabezas firmes y compactas.

Usualmente después de que hayan alcanzado un cierto número de días que puede llegar desde los OCHENTA Y CINCO (85) días a los CIENTO DIEZ (110) días. Las hojas de algunas variedades varían entre verde y rojo, o rojo violáceo al momento de su cosecha o con el comienzo de temperaturas bajas.

Se debe cosechar con una porción pequeña de raíz para ayudar en la retención de hojas y de esta forma evitar el desarmado de la cabeza.

La cabeza del radicchio debe presentar un desarrollo y un estado que le permita soportar el transporte y la manipulación, de manera de llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino. Luego de la cosecha, debe trasladarse a cámara refrigerada rápidamente (entre las TRES (3) horas a CUATRO (4) horas de cortada la cabeza en el campo).

b) Especificaciones de calidad

Además de cumplir con los requerimientos generales establecidos en los puntos precedentes, los Radicchios deben pertenecer al mismo cultivar y ser de primer corte.

Asimismo, para ser considerados de calidad diferenciada deben cumplir con las especificaciones mencionadas a continuación.

1) Especificaciones de tamaño y peso:

Diámetro: Se toma en cuenta el diámetro transversal mayor expresado en centímetros.

Debiendo poseer un diámetro de entre OCHO CENTIMETROS (8 cm) a DOCE CENTIMETROS (12 cm).

Peso: Promedio por cabeza.

- CIENTO CINCUENTA GRAMOS (150 gr) a TRESCIENTOS CINCUENTA GRAMOS (350 gr).

Rasgos de deshidratación:

Tolerancia admitida: No debe presentar rasgos de deshidratación.

La determinación de este requerimiento debe efectuarse visualmente.

2) Enfermedades virósicas, bacterianas y fúngicas.

Tolerancia admitida: No debe presentar enfermedades virósicas, bacterianas ni fúngicas.

La determinación de este requerimiento debe efectuarse visualmente.

3) Daño mecánico.

Tolerancia admitida: No debe presentar rasgos de daño físico y/o mecánico.

La determinación de este requerimiento debe efectuarse visualmente.

4) Rasgos de pudrición.

El radicchio es muy susceptible a la pudrición bacteriana blanda causada por *Erwinia carotovora*, produciéndose principalmente a temperaturas de almacenamiento mayores a las expresadas en el presente Protocolo, y *Pseudomonas* pectolítica, produciéndose principalmente a temperaturas de refrigeración menores la mencionada en el presente documento. Es común la pudrición bacteriana cuando se cortan las hojas basales en la cosecha del radicchio de cabeza. También es común la pudrición de almacenamiento causada por *Botrytis cinerea*. Por ello, los cuidados en la cosecha son indispensables.

Tolerancia admitida: No debe presentar rasgos de daño por pudrición.

La determinación de este requerimiento debe efectuarse visualmente.

5) Daño por exposición a etileno.

Una sobreexposición a etileno provoca necrosis de borde foliar, y por consiguiente, al ataque posterior de hongos. También provoca una pigmentación acelerada de las venas blancas de rosado a morado.

Tolerancia admitida: No debe presentar rasgos de daño por exposición a etileno, principalmente manifestada por necrosis de borde foliar.

La determinación de este requerimiento debe efectuarse visualmente.

6) Plaguicidas.

Se debe poder demostrar el uso de productos aprobados por el organismo oficial competente, encontrándose los mismos dentro de los Límites Máximos de Residuos (LMRs), estipulados en los requisitos en límites máximos de residuos nacionales que deben cumplir productos y subproductos agropecuarios para el consumo interno, según la Resolución N° 934 de fecha 6 de enero de 2011, del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA. Asimismo, en caso de marcos jurídicos que modifiquen y/o complementen a la resolución mencionada con anterioridad, el control de los LMRs, siempre debe contrastarse con la legislación vigente.

7) Color.

Debe ser verde y rojo, o rojo violáceo dependiendo de la variedad.

La determinación de este requerimiento debe efectuarse visualmente.

IMPORTANTE: En caso de realizar otras determinaciones por exigencias externas o por otros controles 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”.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE PROCESO

La producción de radicchio que aspire a obtener el sello “Alimentos Argentinos, una elección natural”, debe realizarse bajo el sistema de BPA y BPM, desde el cultivo hasta su comercialización.

a) Características del proceso

1) Recolección:

La recolección se realizará una vez determinada la madurez adecuada dada por el estado fenológico del cultivo. Se efectuará un corte sagital limpio tronco/cuello por debajo de las hojas basales y haciendo un segundo corte sacando las DOS (2) o TRES (3) hojas externas que no pertenecen a la cabeza.

La ubicación de las cabezas dentro del cajón cosechero se realizará de manera uniforme y luego se trasladarán a la cámara frigorífica.

Almacenamiento:

El depósito deberá ser exclusivo para el almacenaje del producto final, cerrado y libre de contaminantes. Asimismo deberá efectuarse un control periódico de plagas.

3) Conservación

Características:

Temperatura: CINCO GRADOS CENTIGRADOS (5 °C), MAS / MENOS (+/-) TRES GRADOS CENTIGRADOS (3 °C).

Humedad Relativa (HR%): OCHENTA POR CIENTO (80%) a NOVENTA POR CIENTO (90%).

Vida útil:

La vida útil del radicchio alcanza los QUINCE (15) días a partir de su envasado en las condiciones descriptas en el presente Protocolo.

IMPORTANTE: Se deberá separar el producto que se enmarca en el presente Protocolo y 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, e identificar correctamente los lotes y los cargamentos, de forma tal de garantizar el manejo de los mismos, separados del resto de los productos sin amparo del Sello para radicchio fresco. Para ello, la empresa deberá contar con los documentos y registros que resguarden a la mercadería que lleva en su rótulo la marca.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DEL ENVASE

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y contener sólo radicchio del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto.

Características de los envases.

El acondicionamiento de los envases debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y haber sido fabricados con materiales que no provoquen alteraciones externas o internas en los productos.

Se recomiendan materiales de envases (Ej.: Poliamida) que por sus características físicas permiten la generación de un ambiente atmosférico controlado.

Asimismo, se recomienda el cierre del envase mediante el termosellado para asegurar la inocuidad al producto.

ENTIDADES Y PROFESIONALES QUE HAN COLABORADO CON LA DIRECCION NACIONAL DE TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS AGRICOLAS Y FORESTALES DE LA SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA GANADERIA Y PESCA, PARA LA CONFECCION DEL PRESENTE PROTOCOLO:

Este documento fue elaborado por el consultor externo, Ingeniero Agrónomo Carlos Alberto LEZZI, especialista seleccionado por la citada Dirección Nacional, para desarrollar el presente protocolo. Además, se recibió la colaboración de los siguientes profesionales y entidades:

- Doctor Claudio GALMARINI (INTA EEA La Consulta, Provincia de MENDOZA)

- Ingeniero Fernando García PLORUTTI (Endivias Belgrano S.A., Gral. Belgrano, Provincia de BUENOS AIRES)

- Ingeniero Agrónomo Mario NEJAMKIN (Finca El Durazno, Mar del Plata, Provincia de BUENOS AIRES)

- Señor Germán VELAZQUEZ (Finca El Boquerón, Mar del Plata, Provincia de BUENOS AIRES)

- Ingeniera Silvia SANTOS (SENASA).

GLOSARIO

Apice (escapo floral): Tallo central (interno) desprovisto de hojas y que posee las flores en el (extremo) del mismo.

Borde o Limbo foliar: Perímetro externo de la hoja.

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Las Buenas Prácticas Agrícolas y las Buenas Prácticas de Manufactura son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a cuidar la salud humana, proteger al medio ambiente y mejorar las condiciones de los trabajadores y su familia.

Daño mecánico: Heridas o golpes que pueden producirse y así aumentar considerablemente la incidencia de pudriciones.

Daño por deshidratación: Es la manifestación en el tejido, dada por la pérdida excesiva de agua y sales minerales, provocando una alteración en el balance hidroelectrolítico esencial.

Firmes: Turgentes y sin síntomas de flaccidez.

Olor y sabor extraños: Distintos al común del cultivar. Esto puede ser causado por la aplicación inadecuada de sustancias químicas (agroquímicos, fertilizantes, abonos, etcétera.) o el uso de envases que fueron utilizados para otros fines. Podredumbres: Daño provocado por microorganismos que generan determinados grados de descomposición, destrucción o hidrólisis de los tejidos. Poliamida: Compuesto químico formado por condensación múltiple de ácidos y amidas, que se utiliza como fibra o plástico.

Rasgos de deshidratación: Pérdida excesiva de agua por parte del tejido vegetal causando síntomas de ablandamiento y/o flaccidez.

Termosellado: Cierre por temperatura de los envases de las cabezas de radicchio.

Nota: El productor o empresa debe presentar documentación informando la periodicidad de los análisis, y fundamentar los métodos de muestreo utilizados. En todos los casos se utilizarán técnicas oficiales reconocidas y los análisis se efectuarán en laboratorios que formen parte de redes oficiales.

e. 03/10/2011 N°125801/11 v. 03/10/2011