

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Resolución 735/2011

Apruébase el Reglamento Técnico sobre Identidad y Calidad de Pimentón.

Bs. As., 12/10/2011

VISTO el Expediente N° S01:0044499/2005 del Registro del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION; las Resoluciones Nros. 76 de fecha 17 de febrero de 2006 y 676 de fecha 6 de octubre de 2006, ambas de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS; la 530 de fecha 26 de noviembre de 2001 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, la Disposición N° 1 de fecha 8 de febrero de 2008 de la Dirección de Calidad Agroalimentaria del citado Servicio Nacional, y

CONSIDERANDO:

Que por la Resolución N° 530 de fecha 26 de noviembre de 2001 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, se aprueban las normas relativas a las Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, almacenamiento y transporte de productos aromáticos.

Que por la Resolución N° 76 de fecha 17 de febrero de 2006 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS, se aprueba el “REGLAMENTO TECNICO SOBRE IDENTIDAD Y CALIDAD DE FRUTOS DE PIMIENTO PARA PIMENTON”.

Que por la Resolución N° 676 de fecha 6 de octubre de 2006 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS, se aprueba el “Registro de personas físicas y jurídicas que desarrollen actividades de molienda, secado, almacenamiento y empaque de especias y condimentos vegetales y requisitos para la habilitación de los establecimientos”.

Que por Disposición N° 1 de fecha 8 de febrero de 2008 de la Dirección de Calidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, se extiende la aplicación de la mencionada Resolución ex SAGPyA N° 676/06, a los establecimientos de molienda pimentón, ají molido y comino, destinados al mercado interno y a la exportación.

Que para el mejor ordenamiento del mercado interno y el fortalecimiento de la comercialización en el mercado internacional, resulta necesario reglamentar los requisitos de identidad y calidad del pimentón.

Que para completar la cadena del pimentón se hace necesario contar con normas de inocuidad y calidad para la comercialización en el mercado interno y para la exportación e importación.

Que la producción, la industria y el comercio han expresado en diversas oportunidades la necesidad de contar con reglamentos técnicos de calidad que les permitan competir en todos los mercados.

Que esta reglamentación tendrá un efecto positivo en la economía del Noroeste Argentino.

Que esta reglamentación resultará de valioso apoyo en la fiscalización que se realiza en puertos, aeropuertos y pasos de fronteras argentinos.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente medida se dicta en ejercicio de las facultades conferidas por el Artículo 8º, incisos e) y f) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 825 de fecha 10 de junio de 2010.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA
RESUELVE:

Artículo 1º — Objeto: Se aprueba el “Reglamento Técnico sobre Identidad y Calidad de Pimentón”.

Art. 2º — Alcance: La presente resolución tiene por finalidad definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, envasado, almacenamiento, transporte y presentación de pimentón destinado al consumo humano, en el mercado interno, importación y exportación.

Art. 3º — Definiciones: A los fines de la presente resolución, se entiende por:

Inciso a) Aroma característico: el pimentón debe presentar un aroma inicialmente suave y frutado que se transforma en olor acre, que puede irritar la nariz, por la presencia de principios pungentes (capsaicinoides) en grado variable.

Inciso b) Contaminante: cualquier agente biológico, químico o físico, u otras sustancias que pueden comprometer su inocuidad.

Inciso c) Desecado y deshidratado: proceso de pérdida de agua, natural y artificial, respectivamente.

Inciso d) Humedad: contenido de agua del producto.

Inciso e) Inocuidad: el alimento es inocuo si no causa daño al consumidor tanto cuando sea preparado como cuando se lo consuma según el uso propuesto.

Inciso f) m/m.: relación masa/masa.

Inciso g) Materia extraña: toda materia que no provenga de la molienda de frutos de pimiento para pimentón. Comprende la sumatoria de partes extrañas más partes foráneas.

Inciso h) Moho: nombre común de los hongos filamentosos que se desarrollan sobre materia orgánica, en condiciones de humedad y/o descomposición.

Inciso i) Olor y sabor extraño: olor y/o sabor ajenos al pimentón considerado.

Inciso j) Partes extrañas: partes de la planta que no provengan de frutos de *Capsicum annuum*. (vgr.: tallos, hojas, flores, etc.).

Inciso k) Partes foráneas: toda materia que no sea propia de la especie, de *Capsicum annuum* (Solanaceae) considerada (vgr.: tierra, excrementos, plumas, tallos u hojas de otras especies, moho, partes de insectos o ácaros, etc.).

Inciso l) Pimentón: es el producto obtenido de la molienda de pimienta para pimentón hasta el grado de partícula inferior a CUATROCIENTOS VEINTE (420) micrómetros (Resolución N° 76 de fecha 17 de febrero de 2006 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS).

Inciso m) Pimiento para pimentón: se entiende por pimiento para pimentón a los frutos seleccionados y desecados o deshidratados de diversas variedades y cultivares rojos de *Capsicum annuum* (Solanaceae), provenientes de frutos frescos que han sufrido únicamente un proceso natural o artificial para eliminar parcialmente su agua de constitución (Resolución ex SAGPyA N° 76/2006).

Inciso n) Podredumbre: daño patológico y/o fisiológico que implique algún grado de descomposición, desintegración y/o fermentación de tejidos.

Inciso o) Pungencia: sensación punzante que produce el pimentón debido al contenido de capsaicinoides.

Inciso p) Residuos: cualquier sustancia, agente biológico o químico específico, presente o sobre un producto vegetal o alimento de uso humano o animal, como consecuencia de su exposición a un producto fitosanitario. El término incluye los metabolitos y las impurezas consideradas de importancia toxicológica (Comité de Sanidad Vegetal del Cono Sur — COSAVE—).

Inciso q) Sello clave: identificación obligatoria que refiere a la fecha de elaboración y al establecimiento habilitado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, que realiza molienda, secado, almacenamiento y empaque de especias y condimentos vegetales, cuyos componentes figuran establecidos en el Anexo II de la Resolución N° 676 de fecha 6 de noviembre de 2006 de la ex- SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS.

Art. 4° — Requisitos Generales para el pimentón: los requisitos generales que deben cumplimentar la materia prima y el producto son los siguientes:

Inciso a) Los frutos de pimienta para pimentón que se destinan a la elaboración de pimentón deben cumplir con la citada Resolución ex SAGPyA N° 76/2006, Reglamento de identidad y calidad de pimienta para pimentón.

Inciso b) El pimentón puede estar constituido por el pericarpio y, también, otras partes del fruto como semilla, placenta, hoja de cáliz o pedúnculo, en cuyo caso la proporción en peso

de las partes que no sean pericarpio debe ser menor, o a lo sumo, igual a la correspondiente a los frutos enteros de los cuales proviene.

Inciso c) El pimentón debe presentar aroma y sabor característicos, humedad homogénea dentro de cada envase y ausencia de apelmazamiento.

Inciso d) Debe estar libre de podredumbre o cualquier otro deterioro que haga que no sea apto para el consumo humano.

Inciso e) El agregado de aceite vegetal comestible se permite en una proporción máxima de hasta el DOS POR CIENTO (2%) y ambos deben estar indicados en el envase.

Inciso f) Queda expresamente prohibido el agregado, en cualquier proporción, de productos o subproductos provenientes de procesos de extracción de Capsicum.

Art. 5º — Requisitos físicos para el pimentón: los requisitos físicos que debe cumplimentar el pimentón son los siguientes:

Inciso a) Libre de humedad por arriba del límite indicado en este reglamento.

Inciso b) Libre o prácticamente libre de materia extraña.

Inciso c) Libre o prácticamente libre de contaminaciones por roedores.

Inciso d) Libre de olores o sabores extraños, en particular los de origen fúngico o de rancidez.

Art. 6º — Requisitos químicos para el pimentón: los requisitos químicos que debe cumplimentar el pimentón son los siguientes:

Inciso a) Libre de residuos de productos fitosanitarios en valores superiores a los permitidos para Capsicum annum.

Inciso b) Libre de aditivos y conservantes.

Inciso c) Libre de contaminantes.

Inciso d) Libre de almidón.

Inciso e) Libre de residuos de solventes de extracción.

Art. 7º — Requisitos biológicos para el pimentón: los requisitos biológicos que debe cumplimentar el pimentón son los siguientes:

Inciso a) Libre de insectos y/o ácaros vivos.

Inciso b) Libre de micelios de hongos.

Inciso c) Libre o prácticamente libre de insectos o ácaros muertos, o fragmentos de éstos.

Inciso d) Libre de parásitos o microorganismos patógenos que puedan resultar en un riesgo para la salud humana:

I - Coliformes totales: máximo 10^4 en UN (1) gramo.

II - Escherichia coli: máximo 10^2 en UN (1) gramo.

III - Salmonella spp.: ausencia en VEINTICINCO (25) gramos.

IV - Bacillus cereus: máximo 5×10^3 en UN (1) gramo.

V - Clostridium perfringens: máximo 10^3 en UN (1) gramo.

VI - Mohos y levaduras: máximo 10^6 en UN (1) gramo.

Art. 8º — Clasificación del pimentón en base a calidad: el pimentón se clasifica en TRES (3) categorías de calidad, las cuales se establecen en el Anexo I del presente Reglamento.

Art. 9º — Clasificación del pimentón en base a pungencia: el pimentón se clasifica en CUATRO (4) categorías de pungencia, las cuales se establecen en el Anexo II del presente Reglamento.

Art. 10. — Muestreo y análisis: los requisitos con los cuales se debe cumplir para realizar de manera correcta el muestreo y análisis, son los detallados a continuación:

Inciso a) Para el muestreo y posterior análisis se debe utilizar la planilla aprobada por el Anexo III del presente Reglamento.

Inciso b) La elección de los envases a muestrear se hará en función de su ubicación en la estiba, procurando cubrir todos los lados y centro de la misma.

Inciso c) En los casos en que en los envases muestreados se detecten zonas con marcada falta de homogeneidad, sea por humedad o calidad inferior, el inspector podrá sacar muestras separadas de dicha zona para su análisis individual.

Inciso d) De los envases retirados de conformidad a la tabla, el inspector realizará una inspección de los siguientes parámetros:

I - Aroma y sabor

II - Presencia de insectos

III - Presencia de moho

IV - Podredumbre

V - Materias extrañas visibles

VI - Contaminación por roedores

VII - Contaminación física

VIII - Almidón

Inciso e) Para análisis de laboratorio, la metodología y el tamaño de la muestra se determinarán según lo establecido en la Resolución N° 409 del 30 de septiembre de 1996 del ex INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL.

Inciso f) El interesado tendrá derecho a solicitar una reconsideración del dictamen, para lo cual dispondrá de un plazo de CUARENTA Y OCHO (48) horas; contadas a partir de que es debidamente notificado del mismo; en ese caso se procederá a un segundo análisis con cargo al interesado.

Art. 11. — Almacenamiento y transporte: las condiciones de almacenamiento y transporte deben asegurar la perfecta conservación y mantener la calidad e inocuidad del producto.

Art. 12. — Trazabilidad: cada etapa de la cadena elaboradora debe asegurar la posibilidad de conocer el proveedor de la materia prima y del destino del producto o cliente.

Art. 13. — Envasado: el envasado del pimentón debe respetar las formas que a continuación se detallan:

Inciso a) El pimentón debe estar acondicionado en envases nuevos, secos, limpios, de material apto para contener alimentos según se establece en la legislación alimentaria vigente, que no provoquen alteraciones del alimento, opacos y que no transmitan olores, colores o sabores que alteren la calidad organoléptica del producto.

Inciso b) Los envases deben estar aprobados por la Dirección de Calidad Agroalimentaria dependiente de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Art. 14. — Rotulado: El rotulado de los envases de pimentón debe respetar las formas que a continuación se detallan:

Inciso a) Los envases conteniendo pimentón deben estar impresos, rotulados o etiquetados en un lugar de fácil visualización y difícil remoción.

Inciso b) La impresión, rótulo o etiqueta deben contener la siguiente información expresada en castellano y en el idioma del país de consumo si correspondiere:

I - Nombre del producto: Pimentón.

II - Categoría y pungencia.

III - Fecha de elaboración.

IV - Sello clave.

V - Peso neto.

VI - Nombre o razón social y dirección del establecimiento elaborador.

VII - Nombre, dirección y número del Registro de importador/exportador del SENASA, de corresponder.

VIII - Provincia de producción.

IX - País productor.

Inciso c) Es optativo indicar además, la zona de producción.

Art. 15. — Referencias bibliográficas: las referencias bibliográficas sobre técnicas analíticas son las siguientes:

Inciso a) Ecología Microbiana de los Alimentos 2^o. 1985 ICMSF – Ed. Acribia.

Inciso b) ISO 927. Determinación de materias extrañas.

Inciso c) ISO 928. Especies y condimentos – Determinación de cenizas totales.

Inciso d) ISO 930. Especies y condimentos – Determinación de cenizas insolubles en ácido.

Inciso e) ISO 939. Determinación de humedad.

Inciso f) ISO 1108. Especies y condimentos – Determinación de extracto no volátil.

Inciso g) ISO 7541. Pimentón en polvo – Determinación de materia colorante natural.

Inciso h) ISO 7542. Pimentón en polvo – Examen microscópico.

Inciso i) ISO 7543 1 y 2. Pimentón en polvo – Capsaicina (HPLC).

Inciso j) ASTA Método analítico 21.3:1998. Pungencia y oleorresinas (HPLC).

Inciso k) ASTA Método analítico 20.1. Color (capsantina).

Art. 16. — La Dirección de Calidad Agroalimentaria dependiente de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, es la autoridad facultada para emitir dictámenes técnicos que correspondan a la interpretación del mismo a través de sus áreas específicas.

Art. 17. — Las operaciones de exportación con calidad convenida entre partes, se pueden efectuar únicamente con autorización previa de la Dirección de Calidad Agroalimentaria, dependiente de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.

Art. 18. — Se aprueba el Anexo I que forma parte integrante de la presente resolución, Planilla de clasificación de las diferentes categorías de calidad del pimentón, las cuales se establecen en base a los parámetros detallados en dicha planilla.

Art. 19. — Se aprueba el Anexo II que forma parte integrante de la presente resolución, Planilla de clasificación de los grados de pungencia del pimentón, los mismos se establecen en base a su contenido de Capsaicina (μg capsaicina/gramo de pimentón, base seca), los cuales son detallados en dicha planilla.

Art. 20. — Se aprueba el Anexo III que forma parte integrante de la presente resolución, Planilla de Muestreo y Análisis.

Art. 21. — Infracciones. Los infractores a la presente resolución son pasibles de las sanciones que pudieran corresponder de conformidad con lo establecido por el Capítulo VI del Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996.

Art. 22. — Vigencia. La presente resolución entra en vigencia a partir de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 23. — De Forma. Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Jorge N. Amaya.

ANEXO I

PLANILLA DE CLASIFICACION DE LAS DIFERENTES CATEGORIAS DE CALIDAD DEL PIMENTON

El pimentón se clasifica en TRES (3) categorías de calidad en base a los siguientes parámetros:

PARAMETROS CATEGORIAS

OBSERVACIONES

EXTRA CAT I CAT II

Humedad (% máximo)	12,0	12,0	12,0	A 50°C y al vacío
Cenizas totales (% máximo)	8	8,5	9	Cenizas a 500-550 C°, sobre sustancia seca
Cenizas insolubles (% máximo)	1,0	1,0	1,0	En HCl al 10%
Extracto etéreo (% máximo)	15	18	20	Sobre sustancia seca
Fibra bruta (% máximo)	23	26	31	Sobre sustancia seca
Color ASTA (mínimo)	120	90	70	Grados ASTA
Materias extrañas (% máximo)	1,0	1,0	1,0	m/m
Partes foráneas (% máximo)	0,1	0,1	0,1	m/m

ANEXO II

PLANILLA DE CLASIFICACION DE LOS GRADOS DE PUNGENCIA DEL PIMENTON

Grados por pungencia: El pimentón se clasifica en CUATRO (4) grados por pungencia en base a su contenido de capsaicina (µg capsaicina/gramo de pimentón, base seca)

GRADO DE PUNGENCIA (1): CAPSAICINA ($\mu\text{g/g}$)

Dulce Menor a 20

Levemente pungente Entre 20 y 40

Pungente Entre 40 y 67

Muy pungente Mayor a 67

(1) La medición de la pungencia puede realizarse en Unidades Scoville siendo QUINCE (15) Unidades Scoville equivalente a UN (1) microgramo de capsaicina por gramo de pimentón.

ANEXO III

PLANILLA DE MUESTREO Y ANALISIS:

Número de envases que componen el lote Número mínimo de envases a muestrear 001 a 010
1 011 a 100 10 Más de 100 Raíz cuadrada de unidades del lote